Pluminus

Isola dei Nuraghi I.G.T. bianco

Dedicato al buon gusto di chi ama i vini di qualità. Importante vino bianco vinificato in piccoli caratelli di rovere. Pregiata varietà autoctona a bacca bianca incontra le dolci note di una varietà autoctonia di origini antiche. Ottimo con antipasti saporiti e con piatti di pesce arrosto ed in salsa.

NOTE VINICOLE

PLUMINUS

Terreno:	Calcareo sciolto, sabbioso e pietroso
Clima:	Mediterraneo, con inverni miti, piogge moderate ed estati calde e ventilate
Vendemmia:	L'uva è colta manualmente con gr/l 234 di zuccheri, nell'ultima decade di agosto e i primi giorni di settembre
Vinificazione:	Diraspatura e pigiatura soffice con fermentazione in piccoli caratelli di rovere francese a temperatura controllata di 15°C con impiego di lieviti selezionati e batonnage
Affinamento:	Per 6 mesi in barriques e 4 mesi in bottiglia
Imbottigliamento:	In atmosfera di azoto
Dati Analitici:	Grado alcolico 13,5-14% vol., acidità totale gr/l 5,5, zuccheri residui gr/l 2,5
Caratteri organolettici:	Colore paglierino intenso con riflessi dorati, profumi elegantemente dolci, gusto pieno, sapido, morbido con gradevoli sensazioni fruttate
Abbinamenti:	Piatti succulenti di pesce e carni bianche, anguille allo spiedo, formaggi di media stagionatura
Temperatura di Servzio:	14ºC
Formato:	75 cl