

TOP LINIE

OIRAD

Isola dei Nuraghi I.G.T bianco dolce



Wein hoher Qualität für Weinliebhaber. Aus sehr reifen Trauben. Die Sonne, das Licht und das Meer verleihen dem Wein einzigartige Gerüche und Geschmäcke. Authentischer Ausdruck des Mittelmeergebiets. Ideal zu Blauschimmelkäse. Ausgezeichnet zu Gebäck.



WEIN NOTES

OIRAD	
Boden:	Kieselig, Nord-Ost-Ausrichtung.
Klima:	Mediterranes Klima, mit milden Wintern, moderaten Niederschlägen, warmen und windigen Sommern.
Ernte:	Mitte September, von Hand, Zucker 320-330 g/l.
Weinbereitung:	Sorgfältige Auswahl der Trauben, Abbeeren und schonende Pressung, Gärung mit kurzem Kontakt zu den Schalen bei kontrollierter Temperatur von 15°C bis 18°C.
Verfeinerung:	3-4 Monate in Stahltanks, 90 Tage in kleinen Eichenholzfässern und 3 Monate in der Flasche
Abfüllen:	in Stickstoffatmosphäre, natürlicher Korken 40 x 26 mm.
Analytische Daten:	Alkoholgehalt 14 -14,5% Vol., Gesamtsäure als Weinsäure 5,2 g/l, Restzucker 125 g/l.
Organoleptischen Eigenschaften:	Farbe: glänzendes Goldgelb. Geruch: blumig mit aromatischen Honig- und Mandelnoten. Geschmack: edelsüß, weich, harmonisch und delikates.
Paarungen:	Blauschimmelkäse und Gebäck, Nach dem Essen. Meditationswein.
Serviertemperatur:	12-14°C.
Format:	37,5 cl.