Top Line

PLUMINUS



This white wine is for winelovers who can appreciate top level products. Produced in small oak barriques by blending two native grapes. Excellent with savory starters, and with roasted fish with sauce.

WINE NOTES

PLUMINUS

Ground:	Loose limestone, sandy, stony.
Climate:	Mediterranean, with mild winter, moderate precipitations, hot and windy summer.
Harvest:	By hand, between the last ten days of August and the first days of September; sugar content of the grape: 234 gr/l.
Winemaking:	Destemming and soft crushing, fermentation in small French-oak barriques at controlled temperature (15 °C), using selected yeasts and batonnage.
Refinement:	For 6 months in barriques, and 4 months in the bottle.
Bottling:	Using nitrogen.
Analytical data:	13.5-14 % alc/vol; total acidity 5.5 gr/l; residual sugar 2.5 gr/l.
Organoleptic characteristics:	Intense straw-yellow color with golden reflections, elegant and sweet aromas, full taste, savory, round, with pleasing fruity flavours.
Pairings:	Succulent fish-based dishes, white meat, spit-raosted eels, medium ripened cheese.
Service temperature:	14 ºC
Format:	75 cl

AWARDS:

GALLERY:














Lm
Luca Maroni
ANNUARIO DEI
MIGLIORI VINI ITALIANI
2006
Vino qualificato dell'Azienda
FERRUCCIO DEIANA
Pluminus 2004
84
Consistenza: 27 - Equilibrio: 30 - Integrità: 27


XIV° Concorso Enologico Internazionale
vinitaly
Diploma di Gran Menzione
ISOLA DEI NURAGHI IGT BIANCO "PLUMINUS" 2005
AZ. VITIVINICOLA FERRUCCIO DEIANA & C. S.A.S. - SETTIMO SAN PIETRO (CA)
Verona, 6 aprile 2006
VERONAFIERE


Lm
Luca Maroni
Azienda qualificata
ANNUARIO DEI
MIGLIORI VINI ITALIANI
2006
FERRUCCIO DEIANA
Pluminus 2004
84
Consistenza: 27 - Equilibrio: 30 - Integrità: 27


XII° Concorso Enologico Internazionale
38° vinitaly
Diploma di Gran Menzione
ISOLA DEI NURAGHI IGT BIANCO "PLUMINUS" 2003
AZIENDA VITIVINICOLA DEIANA FERRUCCIO E C. SAS - SETTIMO SAN PIETRO (CA)
Dott. Giuseppe Martelli
Presidente delle commissioni di valutazione
Verona, 31 marzo 2004
Avv. Luigi Castelletti
Presidente del comitato organizzatore
VERONAFIERE


5ª Selezione Nazionale
Vini da Pesce
DIPLOMA DI MERITO AL VINO
ISOLA DEI NURAGHI IGT BIANCO
"PLUMINUS" 2003
categoria vini bianchi secchi tranquilli I.g.t.
elaborati in barrique o comunque affinati in legno
PRESENTATO DALL'AZIENDA
AZ. VIT. DEIANA FERRUCCIO & C. S.A.S.
SETTIMO SAN PIETRO (CA)
ANCONA
MAGGIO 2004


7ª EDIZIONE
BNU
BRONZO
NUORO 2018
Azienda vitivinicola
Ferruccio Deiana - Settimo San Pietro
IGT - ISOLA DEI NURAGHI BIANCO
PLUMINUS
2015
Nuoro, 14 dicembre 2018
Presidente della
Commissione degustazione
Presidente del comitato
organizzatore
SARDEGNA
Laore


JAMESSUCKLING.COM
91 PTS.
JAMESSUCKLING.COM
FERRUCCIO DEIANA ISOLA DEI
NURAGHI PLUMINUS 2021
This is an aspirational cuvee, charged with some later harvested/botrytic/appassimento fruit of sorts, imparting roasted chestnut, poached apricot and canned peach elements to the fray. Distinctly full-weighted and dry, with a burr of heat across the finish. Oak signposts corral, while directing bolshy length. An impactful wine that needs food. Drink now.


JAMESSUCKLING.COM
90 PTS.
JAMESSUCKLING.COM
FERRUCCIO DEIANA ISOLA DEI
NURAGHI PLUMINUS 2022
Lemon curd, apricots and vanilla on the nose. Some cedar. It's creamy with a medium to full body and rich vanilla, cream and candied ginger elements, while retaining good acidity to balance. Drink now.