

Linea Top

OIRAD

Isola dei Nuraghi I.G.T bianco dolce



Dedicato al buon gusto di chi ama i vini di qualità. Ottenuto da uve mature. Il sole, la luce e il mare aggiungono profumi intensi e sapori unici. La grazia di questo vino dolce esprime tutte le sensazioni che il mediterraneo sa offrire. Ottimo con formaggi erborinati. Eccezionale abbinamento con la pasticceria secca.



NOTE VINICOLE

OIRAD	
Terreno:	Povero e ciottoloso con esposizione a Nord-Est
Clima:	Mediterraneo, con inverni miti, piogge moderate ed estati calde e ventilate
Vendemmia:	Seconda decade di settembre con gr/l 320/330 di zuccheri.
Vinificazione:	Attenta selezione di grappoli stramaturi con diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione con breve macerazione a temperatura controllata tra i 15 e i 18°C
Affinamento:	In serbatoi di acciaio per 3-4 mesi, 90 giorni in caratelli di rovere e 3 mesi in bottiglia
Imbottigliamento:	In atmosfera di azoto; tappo di sughero naturale mm 40x26
Dati Analitici:	Grado alcolico 14-14,5% vol., acidità totale gr/l 5,2 in acido tartarico, zuccheri residui gr/l 125
Caratteri organolettici:	Colore giallo oro brillante, profumi floreali intensi con note aromatiche di miele e mandorle, gusto dolce, morbido, armonico e piacevole.
Abbinamenti:	A fine pasto con formaggi erborinati e con dolci secchi; vino da meditazione
Temperatura di Servizio:	12/14°C
Formato:	50 cl