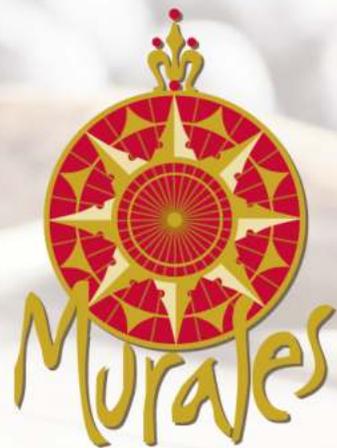


La Sardegna in calice







esperienza Emozionale

*È una bella esperienza tenere in mano un calice di vino
nel quale molte forme si condensano attorno ad una nuova esperienza
che le contiene e lo contiene: l'esperienza del vino.
È qui che l'incrocio di elementi biologici e culturali diventa ... emozione.*

*La cultura della coltivazione della vigna è una specie di
alleanza matrimoniale tra uomo e natura
senza la quale la "civiltà" non può nascere.*

*La passione per la vite e il vino è nell'anima di chi,
grazie ad un'attenta gestione, controlla il meglio che la natura offre.
Le moderne tecnologie ci permettono, nelle varie fasi,
dall'uva al mosto ...al vino ...alla bottiglia,
di conquistare valore, eleganza ed equilibrio.*

“

Il Vino è l'arte del sole, dell'acqua, della terra e dell'uomo.

Ho cercato in Loro.

*Ho protetto i grappoli d'uva aggrappati alle stagioni,
ne ho assaggiato la polpa, ne ho sentito il profumo.*

*Ho provato ad immaginare l'essenza,
sapendo che un giorno sarebbe diventato vino.*

*Ho rispettato il suo riposo ed atteso il suo risveglio,
che è stato dolce, lento, maturo.*

*Ho osservato il suo corpo vellutato,
l'ho guardato avvolgente e suadente
mostrare la sua consistenza e gli ho regalato parole.*

*Consacrerà una dignità
che non lascerà mai cadere e
ai posteri donerà la sua saggezza.*

Piero Canopoli

”



A close-up photograph of two glasses filled with sparkling wine. The wine is a golden-yellow color and is covered in fine, numerous bubbles. The background is a warm, golden-brown color with many out-of-focus circular light spots, creating a bokeh effect. The overall mood is festive and elegant.

vini
SPUMANTE



FAULAS

Vino Spumante di Qualità

METODO CLASSICO • EXTRA BRUT

Faulas è uno spumante dal sapore asciutto, armonico, con un retrogusto gradevolmente amarognolo. Caratterizzato dalla lunga permanenza sui lieviti e la sboccatura dopo circa 36/60 mesi. All'olfatto è delicato e caratteristico con un piacevole sentore di frutta secca e buccia di cedro. Il colore è un giallo paglierino tenue, verdognolo in controluce.

COLORE

Giallo paglierino tenue

PROFUMO

Delicato e caratterizzato da un piacevole sentore di frutta secca e buccia di cedro

SAPORE

Sapore asciutto, armonico, con un retrogusto leggermente amarognolo

ABBINAMENTI

Ideale per l'aperitivo, ottimo con le ostriche, crudité di mare, crostacei e piatti a base di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 gradi

DENOMINAZIONE

Metodo Classico - Extra Brut

AFFINAMENTO

36/48/60 mesi in bottiglia a 5 atmosfere circa

GRADO ALCOLICO

12,5 % vol



KARIASA ROSE'

Vino Spumante Rosato di Qualità

METODO CHARMAT - EXTRA DRY

Kariasa Rosé è un raffinato spumante metodo Charmat dal fine perlage ed un corpo delicato. È ottenuto da soffice pressatura ed un periodo di sosta sui lieviti di 6 mesi. Alla vista si presenta con una delicata sfumatura rosa confetto, sprigionando al naso un'intrigante dinamismo aromatico.

COLORE

Delicata sfumatura rosa confetto

PROFUMO

I gentili sentori di bocciole di rosa ed amarena ben si sposano con i sentori erbacei piacevolmente amaricanti, creando un'intrigante dinamismo aromatico

SAPORE

In entrata il tocco lievemente dolce viene subito smorzato da una fresca nota acidula e un lieve finale amaricante. Tutte le varie percezioni giocano fra loro creando stimolanti sinergie. Spumante dal corpo delicato dove la naturale anidride carbonica presente contribuisce, assieme ad un retrogusto di caramella alla frutta, a renderlo di stimolante equilibrio e piacevolezza.

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo e con tutti i piatti di pesce salati con il pomodoro. Primi e secondi vegetariani, senza escludere il mondo pizza, prima fra tutte la pizza Margherita.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 gradi

DENOMINAZIONE

Metodo Charmat - Extra Dry

AFFINAMENTO

6 mesi sui lieviti

GRADO ALCOLICO

11 % vol



vini
BIANCHI



SU SOÌ

Vermentino di Sardegna D.O.C.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

È la freschezza combinata a sfumature aromatiche distintive del Vermentino a rendere questo vino particolarmente gradevole. L'impatto strutturale ed alcolico giungono moderati e l'equilibrio di Su Soì ne fa il vino ideale come aperitivo o per accompagnare delicati piatti di pesce.

COLORE

Paglierino con sfumature verdognole

PROFUMO

Delicate e femminili le proposte odorose come gelsomino e frutta gialla, menta ed erba fresca.

SAPORE

Acidità ed alcolicità in grande equilibrio, racchiusi in una delicata componente strutturale.

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo e con delicati primi e secondi di pesce.

UVAGGIO

Vermentino

TEMPERATURA DI SERVIZIO

9/12 gradi

DENOMINAZIONE

Vermentino di Sardegna DOC

UBICAZIONE DEL VIGNETO

Bassa Gallura, 150 metri sul livello del mare, esposizione a Sud, scisto in disfacimento

DENSITÀ PER ETTARO

5.500 ceppi/ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

VENDEMMIA

Manuale, in cassette, dal 5 all'8 di Settembre

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

14°C a temperatura controllata

AFFINAMENTO

6 mesi in cemento, 1 mese in bottiglia

GRADO ALCOLICO

13 % vol

ACIDITÀ TOTALE

5,30 gr/litro

ESTRATTO

18 gr/litro



MIRADAS

Vermentino di Gallura D.O.C.G.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Miradas nasce da un preciso ragionamento fatto assaggiando l'uva in vignero, allocato su un suolo in disfacimento granitico con grande potenziale minerale. Trovandola straordinaria, ho deciso di vinificare questo Vermentino in purezza. Dopo una spremitura molto soffice, ha riposato qualche settimana sui lieviti. Ha effettuato una lunga fermentazione a temperatura controllata ed ha decantato naturalmente fino a maggio, prima di essere imbottigliato. Esaltazione aromatica del frutto, polpa piena e morbida, raggiunge la piena espressione nell'annata successiva alla vendemmia.

COLORE

Giallo paglierino intenso.

PROFUMO

Si riconoscono sentori di mela golden matura, ananas, banana e pera.

SAPORE

Il gusto è pieno, notevole la persistenza, equilibrio e finezza fanno di Miradas un vino di grande eleganza.

ABBINAMENTI

Primi delicati, carni bianche, zuppe di pesce in umido. Magico con i crostacei.

UVAGGIO

100% Vermentino.
Conferma anno dopo anno il suo valore.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

9/12 gradi

DENOMINAZIONE

Vermentino di Gallura DOCG

UBICAZIONE DEL VIGNETO

Alta Gallura. 380 metri sul livello del mare, esposizione Sud/SudOvest.

DENSITÀ PER ETTARO

6.250 ceppi/ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

VENDEMMIA

Manuale, in cassette, intorno al 20 di Settembre

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

14° C a temperatura controllata

AFFINAMENTO

6 mesi in cemento, 1 mese in bottiglia

GRADO ALCOLICO

13,5 / 14 % vol

ACIDITÀ TOTALE

5,20 gr/litro

ESTRATTO

24 gr/litro



SENTENZIA

Isola dei Nuraghi I.G.T.

IDENTIFICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Sentenzia contrappone l'aroma del frutto al nerbo acido, il tutto sostenuto dalla complessa struttura aromatica identificativa del frutto. L'equilibrio e la piacevolezza esprimono le potenzialità del vitigno Viognier che, nel disfacimento granitico della Gallura, ha trovato il suo habitat più congeniale. Finale pulito e di buona persistenza.

COLORE

Giallo paglierino intenso

PROFUMO

Eleganti e complessi profumi di frutti, sentori di pera, albicocca, agrumi e fiori, oltre al vegetale della macchia mediterranea e la mineralità dovuta all'estrema vicinanza al mare.

SAPORE

Al palato si rivela al contempo fresco, fragrante, sapido e di struttura rotonda.

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, strepitoso con ostriche, crudité di mare, crostacei e piatti di pesce.

UVAGGIO

100% Viognier

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10/12 gradi è la temperatura perfetta per l'aperitivo.

DENOMINAZIONE

Isola dei Nuraghi - 100% Viognier

UBICAZIONE DEL VIGNETO

Alta Gallura. 150 metri sul livello del mare. Esposizione a Sud

DENSITÀ PER ETTARO

6.250 ceppi/ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

VENDEMMIA

Manuale, in cassette, dal 5 all'8 Settembre

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

14° C a temperatura controllata

AFFINAMENTO

6 mesi in cemento, 3 mesi in bottiglia

GRADO ALCOLICO

13,5% vol

ACIDITÀ TOTALE

5,30 gr/litri

ESTRATTO

20 gr/litri



LUMENERA

Vermentino di Gallura D.O.C.G.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Lumenera è un Vermentino di Gallura Tardivo. La sua realizzazione nasce dalla volontà di confrontarsi con altre realtà enologiche e di sperimentare nuove soluzioni produttive. Dopo due giorni di macerazione sulle bucce, fermenta in tonneau e poi affina in cemento per un anno con bâtonnage quotidiano. Il vino risulta così di grande eleganza e morbidezza. La ricca struttura ne fa un vino bianco da meditazione e da abbinamenti inaspettati. Conferma il suo valore negli anni successivi alla vendemmia.

COLORE

Giallo paglierino intenso

PROFUMO

Varietà di sensazioni elevatissime, emergono diverse categorie di profumi: dai floreali e fruttati, alle note speziate e vegetali con sensazioni di notevole persistenza.

SAPORE

Armonioso. Corpo di grande eleganza e concentrazione; conferma piacevolmente la sensazione olfattiva in una morbida progressione in piena rotondità. Grande continuità di sensazioni e gratificazioni retroolfattive. Tornano prepotentemente i sentori resinati, fruttati e speziati.

ABBINAMENTI

Piatti di pesce molto strutturati come il caciucco, baccalà e pesce azzurro; tutte le carni alla griglia e piatti speziati.

UVAGGIO

100% Vermentino di Gallura

TEMPERATURA DI SERVIZIO

9/12 gradi

DENOMINAZIONE

Vermentino di Gallura DOCG

UBICAZIONE DEL VIGNETO

Alta Gallura, 350 metri sul livello del mare, esposizione Sud/SudOvest; suolo in disfacimento granitico

DENSITÀ PER ETTARO

6.250 ceppi/ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

VENDEMMIA

Manuale. Oltre il 20 di Settembre

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

14°C con temperatura controllata

AFFINAMENTO

Fermentazione completa in tonneau, 6/12 mesi in cemento, 2 mesi in bottiglia

GRADO ALCOLICO

14/15% vol

ACIDITÀ TOTALE

5,20 gr/litro

ESTRATTO

28 gr/litro



vini
ROSSI



SU SOI

Cannonau di Sardegna D.O.C.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Cannonau in purezza dove il frutto e la macchia mediterranea si alternano in coinvolgenti giochi sensoriali. La componente acido-tannica risulta in perfetto equilibrio, esaltando un'adeguata forza strutturale.

COLORE

Rosso rubino intenso

PROFUMO

Si evidenziano note erbacee, frutti a bacca rossa e spezie

SAPORE

La sua piacevolezza e l'equilibrio rendono questo vino adatto a tutti i palati. Si presta anche, servito a temperatura più fresca, ad abbinamenti con il pesce al forno, grazie ad un moderata persistenza tannica.

ABBINAMENTI

Si consiglia un abbinamento con primi saporiti, secondi di carne, formaggi di media stagionatura, ma anche ricchi piatti di pesce.

UVAGGIO

100% Cannonau

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18 gradi

DENOMINAZIONE

Cannonau di Sardegna DOC

UBICAZIONE VIGNETI

Olbia, 150 metri sul livello del mare, esposizione Sud/SudOvest

DENSITÀ PER ETTARO

6.250 ceppi/ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot / Cordone speronato

VENDEMMIA

Manuale, in cassette, dal 15 Settembre

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

14° C a temperatura controllata

AFFINAMENTO

8 mesi in cemento, 2 mesi in bottiglia

GRADO ALCOLICO

13,5 % vol

ACIDITÀ TOTALE

5,10 gr/litro

ESTRATTO

26 gr/litro



NATIVO

Colli del Limbara I.G.T.

IDENTIFICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Elegante Carignano prodotto in Gallura da terroir granitico. Profumo ricco e complesso dal quale emergono tre diverse categorie: dalla frutta nera alla ciliegia, le spezie con noce moscata e cacao, fino alle note floreali con la viola. Sentori di sottobosco, con frutti neri mescolati al cacao, possono essere percepiti in una sensazione olfattiva post-nasale. Sapore armonico ed equilibrato con un elegante corpo di grande concentrazione. Mantiene le sensazioni evidenti nel naso con tannini morbidi.

COLORE

Rosso rubino profondo

PROFUMO

La complessità aromatica di Nativio, esaltata dalla fermentazione in cemento, coinvolge diverse categorie: dai piccoli frutti di bosco, alla ciliegia, dai petali rosa alla viola, dalle note di fiori freschi alla vaniglia; il tutto esaltato da spezie di notevole persistenza, per poi immergersi nella macchia marina

SAPORE

La morbidezza, la freschezza ed i tannini speziati confluiscono al palato in una trama elegante. Nella retrofazione tornano coerentemente tutti i sentori in una equilibrata armonia.

ABBINAMENTI

Si presta ad abbinamenti azzardati che vanno dalla classica cucina tradizionale ad arrivare, con l'abbassamento della temperatura, a pesci grassi.

UVAGGIO

Carignano

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18/20 gradi

DENOMINAZIONE

Colli del Limbara IGT

UBICAZIONE VIGNETO

Bassa Gallura vista mare, 200 metri sul livello del mare, esposizione Sud/Sud Ovest

DENSITÀ PER ETTARO

6.250 ceppi/ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot/alberello

VENDEMMIA

Manuale, in cassette, dal 20 Settembre. Cuvée da uve Carignano in piccole partite.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

14°/16°C a temperatura controllata

AFFINAMENTO

Fermentazione in cemento, 8 mesi in cemento, 18 mesi in tonneau, 2 mesi in bottiglia

GRADO ALCOLICO

14,5 % vol

ACIDITÀ TOTALE

5,10 gr/litri

ESTRATTO

28 gr/litri



ARCANOS

Cannonau di Sardegna D.O.C.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Il lavoro in vigna di questo vino, estremamente fine ed elegante, è gestito in un'ottica di qualità. La vinificazione, così come la vendemmia, avviene in due tempi diversi, con fermentazioni in vasche di cemento termoregolate che, pur mantenendo la freschezza del frutto, ne agevola la rotondità e circa 40 giorni di macerazione. Successivamente avviene un lungo affinamento in tonneau di rovere. Il fine è quello di creare una cuvée che aumenti il potenziale strutturale, dando vita a un vino di grande equilibrio. L'invecchiamento completa l'elaborazione di un vino da conservare a lungo ma di piacevole beva anche in giovinezza.

COLORE

Rubino intenso

PROFUMO

Accostandolo al naso si coglie un profumo intenso di ribes nero, ciliegia, tabacco, liquirizia. Sfumature eterree.

SAPORE

Un vino che stimola indubbiamente la beva: tipico Cannonau senza inutili carichi ed eccessi di morbidezza, ma giocato sulla freschezza e serbevolezza; finale lungo e convincente con ulteriori prospettive evolutive.

ABBINAMENTI

Accompagna straordinariamente piatti a base di carne al forno o in casseruola, ma non desta preoccupazione se lo si abbina al baccalà in casseruola.

UVAGGIO

100% Cannonau

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18/20 gradi

DENOMINAZIONE

Cannonau di Sardegna DOC

UBICAZIONE VIGNETO

S. Antonio di G. 380 metri s.l.d.m., esposizione S/SO

DENSITÀ PER ETTARO

6.250 ceppi/ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot / alberello

VENDEMMIA

Manuale, 1° metà di Settembre e 2° metà di Ottobre

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

dai 12° ai 14° C a temperatura controllata

AFFINAMENTO

6 mesi in cemento, 12/18 mesi in tonneau di rovere, 3 mesi in bottiglia

GRADO ALCOLICO

15 % vol

ACIDITÀ TOTALE

4,60 gr/litro

ESTRATTO

32 gr/litro



MILLANT'ANNI

Isola dei Nuraghi I.G.T.

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Millant'anni ha grande potenza estrattiva. È complesso, elegante, vellutato. Ha un colore rosso granato con riflessi rubini, aroma avvolgente, bouquet caldo e speziato. Millant'anni è un vino di estrema importanza nel panorama enologico sardo. Esclusivo ed irripetibile. Rispetta a pieno l'integrità del terroir. Eccellente fuori pasto.

COLORE

Rosso granata con riflessi rubini

PROFUMO

Sentori di fiori macerati, confettura di amarene, suggestioni balsamiche, cuoio, pepe, note minerali e sentori di frutta a bacca rossa, vaniglia e persistenti note speziate.

SAPORE

Complesso, elegante e vellutato.

ABBINAMENTI

Si abbina perfettamente con piatti originali e tipici della cultura gastronomica sarda: dalla pecora arrosto al formaggio stagionato, dalla selvaggina alle carni secche ed affumicate.

UVAGGIO

Cabernet Sauvignon, Syrah

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 gradi. Decantare prima della somministrazione

DENOMINAZIONE

Isola dei Nuraghi IGT

UBICAZIONE VIGNETO

S. Antonio di G. 380 metri s.l.d.m. Esposizione S/SO

DENSITÀ PER ETTARO

6.250 ceppi/ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

VENDEMMIA

Manuale, selezione e raccolta delle uve in Ottobre

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

14°/16°C a temperatura controllata

AFFINAMENTO

12 mesi in cemento, 18 mesi in barrique di rovere, 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione

GRADO ALCOLICO

15 % vol

ACIDITÀ TOTALE

5 gr/litro

ESTRATTO

36 gr/litro

PRODUZIONE

2.200 bottiglie



AI POSTERÌ

Isola dei Nuraghi I.G.T.

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Ai Posterì è un vino di grande struttura; complesso, elegante e vellutato.

È un vino esclusivo, estremamente difficile da produrre.

Per questo motivo verrà riproposto solo in particolari annate ed in piccole quantità.

La sua produzione è stata migliorata con l'obiettivo di mantenere l'integrità del Terroir.

Si pone come uno dei più autentici interpreti della sua unicità.

COLORE

Rosso granato intenso

PROFUMO

Aromi di frutta appassita e bouquet caldo e speziato.

SAPORE

Vino di grande struttura.
Complesso, elegante e vellutato.

ABBINAMENTI

Grazie ai sentori di appassimento delle uve, può essere abbinato a piatti originali e creativi. Si consiglia l'accostamento con piatti a base di selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi di lunga stagionatura.

UVAGGIO

Cannonau, Merlot, Syrah

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 gradi.

Lasciare decantare il vino prima del consumo.

DENOMINAZIONE

Isola dei Nuraghi IGT

UBICAZIONE VIGNETO

S. Antonio di G. 380 metri s.l.d.m. Esposizione S/SO

DENSITÀ PER ETTARO

6.250 ceppi/ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

VENDEMMIA

L'uva viene lasciata appassire in pianta fino a Novembre

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

16°/18°C a temperatura controllata

AFFINAMENTO

12 mesi in cemento, affinamento in barrique di rovere per minimo 24 mesi, riposo per 6 mesi in bottiglia

GRADO ALCOLICO

16 % vol

ACIDITÀ TOTALE

4,85 gr/litro

ESTRATTO

38 gr/litro

PRODUZIONE

2.200 bottiglie



PEP

Colli del Limbara I.G.T.

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Ottenuto dal grande autoctono sardo, il Cannonau, con l'integrazione di Syrah e Malvasia nera. Coltivati in un campo stabile e poi vinificati separatamente a seguito di una vendemmia tardiva. Un blend unico dove l'unione di valori come la purezza del territorio e l'amicizia esprimono nel bicchiere serenità ed armonia.

COLORE

Rosso rubino con sfumature viola

PROFUMO

Grande complessità aromatica, dalle eleganti note di frutti di bosco, lampone e leggere sfumature erbacee tipiche della balsamicità delle nostre terre.

SAPORE

Il corpo è generoso, ricco, di buona sapidità. Al palato è morbido e persistente, con finale aromatico.

ABBINAMENTI

Si abbina perfettamente a tutti i piatti di grande struttura, ai formaggi erborinati e stagionati.

UVAGGIO

Cannonau, Syrah, Merlot, Malvasia nera

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18 gradi.

Lasciare decantare il vino prima del consumo.

DENOMINAZIONE

Colli del Limbara IGT

UBICAZIONE VIGNETO

Alta Gallura, 380 metri s.l.d.m. Esposizione S/SO

DENSITÀ PER ETTARO

6.250 ceppi/ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello

VENDEMMIA

Effettuata a mano alla fine di Ottobre

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

14°/16°C a temperatura controllata

AFFINAMENTO

30 mesi tra cemento e barrique di rovere; riposa in bottiglia per 6 mesi prima della commercializzazione

GRADO ALCOLICO

15% vol

ACIDITÀ TOTALE

5 gr/litro

ESTRATTO

42 gr/litro

PRODUZIONE

1.200 bottiglie

A glass of white wine with a white label, surrounded by autumn leaves and nuts. The background is a soft-focus vineyard with green and yellowing leaves. The foreground shows a wooden surface with various nuts and bread pieces. The text "VINI speciali" is overlaid on the right side of the image, enclosed in a white square frame.

VINI
speciali

VELO DE FLOR

Vino bianco dolce da uve stramature



La forza che anima Velo de Flor deriva dal profondo desiderio di soddisfare la curiosità che caratterizza la nostra azienda. Alla tentazione di misurare il vitigno Vermentino con una vendemmia tardiva non ho saputo resistere. Il sodalizio con la Vernaccia Flor si è rivelato delicatamente ottimale. Le uve vengono fatte appassire sulla piana. Sulla buccia degli acini si formano dei lievini detti "velo de flor"; la successiva vinificazione porta alla formazione dello strato di flor. Questi microrganismi producono profumi ed aromi speciali, facendo diminuire l'acidità volatile, consumano parte della glicerina ed innescano i processi ossidativi. Dalla produzione di questo vino così particolare alla sua commercializzazione passano minimo 6 anni.

COLORE

Dorato / ambrato

PROFUMO

Lunghissime le sensazioni espresse al naso: ricche, complesse e di notevole persistenza. Emergono diverse categorie di profumi: flor, lieviti, frutta secca, vaniglia, mela cotogna, spezie, goudron. Dopo la grande continuità di sensazioni olfattive, una morbida progressione in piena gratificazione retro olfattiva. Seguono prepotentemente i sentori secondari e speziati.

SAPORE

Corpo di grande eleganza e concentrazione, sapore armonioso di lunga persistenza.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo o dopo i pasti. Perfetto con formaggi stagionati, blu ed erborinati. Conferma il suo valore negli anni post-vendemmia.

UVAGGIO

Vermentino, Vernaccia

TEMPERATURA DI SERVIZIO

9/12 gradi

DENOMINAZIONE

Bianco dolce da uve stramature

UBICAZIONE VITIGNO

Bassa Gallura. 150 metri s.l.d.m. Esposizione a Sud

DENSITÀ PER ETTARO

6.250 ceppi/ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello

VENDEMMIA

Manuale, in cassette da appassimento

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

16 °C a temperatura controllata

AFFINAMENTO

Assemblaggio in cemento. Affinamento in legno.

GRADO ALCOLICO

15 % vol

ACIDITÀ TOTALE

5,20 gr/litro

ESTRATTO

40 gr/litro



Murales

LISTINO PREZZI 2023

- Tutti i vini sono in cartoni da 6 bottiglie
- I prezzi non includono l'IVA
- I pagamenti o le riduzioni devono essere concordati
- Spedizione gratuita da 48 bottiglie



Locanda Murales s.r.l.s.

Loc. Pilezzu, 1
07026 - Olbia (OT)
Sardegna · Italia

Tel./Fax: +39 0789 53 174
Mobile: +39 340 63 82 376
Mobile: +39 393 92 31 011

info@vinimurales.com
muralesvini@gmail.com



www.vinimurales.com

