

SCHEDA TECNICA VINO DIGNU

CLASSIFICAZIONE: IGT Isola dei Nuraghi Nebbiolo vinificato in bianco

UVAGGIO: 100% Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneti situati nel comune di Luras (Gallura, Nord-Est Sardegna), in collina, a 500 mt sul livello del mare. Terreno derivante da disfacimento granitico tendente al sabbioso con una componente argillosa superficiale, lavorato meccanicamente in primavera ed inizio estate. La cantina, dove avviene la vinificazione, è ubicata in Loc. Sas Ruinas, Comune di Luras.

PRODUZIONE: 60 - 70 qli/ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: controspalliera

SISTEMA DI POTATURA: Guyot

EPOCA DI RACCOLTA: metà settembre

VINIFICAZIONE: pigiatura e spremitura soffice, pulizia del mosto per decantazione statica, fermentazione a temperatura controllata (18-20 °C) con lieviti selezionati

AFFINAMENTO: in serbatoi d'acciaio inox

IMBOTTIGLIAMENTO: dopo alcuni travasi, filtrazione e imbottigliamento sterile a freddo e successiva tappatura con tappi di sughero controllati singolarmente mediante analisi sensoriale

ALCOOL: 14,00 % vol.

CARATTERISTICHE E NOTE DI DEGUSTAZIONE: E' un vino dal colore giallo paglierino chiaro. Il suo bouquet ricorda la violetta e la rosa canina, ed al palato si presenta fresco e agrumato con retrogusto gradevolmente amarognolo.

ABBINAMENTI: Ideale in abbinamento con piatti a base di pesce e carni bianche o come un prezioso e fragrante aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA: 10 - 12 °C