



LUNEDIANTE

GARGANEGA DURELLA SAUVIGNON

Tipo di vino

bianco superiore da uve leggermente appassite

Collocazione del terreno

località Montecrocetta sassara di guerra e rive priare

Età del vigneto

oltre 40 anni

Tipo di terreno e giacitura

tufi basaltici terrosi collinari di origine vulcanica

Uvaggio

Garganega, Durella e Sauvignon

Vendemmia

Taglio del tralcio primi giorni di settembre e vendemmia in casse a fine ottobre

Grado alcolico

13%

Acidità

5,2 grammi/litro

Affinamento

in bottiglia 3 mesi

Durata del vino

da 3 a 5 anni se conservato secondo le buone norme

Tipo di bottiglia

bordolese conica

Imballo

cartoni da 12 bottiglie

Colore

paglierino intenso con riflessi dorati

Profumo

ricco ed intenso di frutta matura, sentori di burro e mandorla dolce

Sapore

secco, corpo di buona struttura, equilibrato e morbido con notevole persistenza in bocca

Accompagnamento

Ideale con i primi piatti alle erbe, crostacei, prosciutto crudo e carni bianche

