ALYS®

Nuragus di Cagliari DOC

Testimoni della tipicità sarda, sono vini con una lunga tradizione. Prodotti da un unico vitigno, perfettamente integrati nel nostro territorio e nella nostra storia.

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Terreno del Parteolla in provincia di Cagliari.
TIPO DI TERRENO	Medio impasto, formato da sedimenti marnosi del Miocene, tessitura franco-argillosa, buona capacità drenante, buona fertilità, giacitura pianeggiante.
VITIGNO	Nuragus 100%
FORMA DI ALLEVAMENTO	Controspalliera, con potatura a guyot.
EPOCA DELLA VENDEMMIA	3° decade di Settembre.
RESA MEDIA	100 quintali a ettaro.
VINIFICAZION	Pressatura soffice delle uve, raffreddamento e decantazione del mosto, fermentazione a temperatura controllata a 16 – 18 °C..
AFFINAMENTO	In acciaio a temperatura di 12 °C per sei mesi, in presenza dei propri lieviti, con frequenti batonnages.
ESAME ORGANOLETTICO	Colore giallo paglierino chiaro, con riflessi verdognoli, profumi con sentore di agrumi, fiori di acacia, fieno e erbe aromatiche, gusto fresco, acidulo, intenso, minerale, di giusto equilibrio.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Aperitivo, paste e risotti con frutti di mare, pesce bianco e azzurro, formaggi freschi..
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8 – 10 °C.
BOTTIGLIA	Bordolese da 750 ml.

F.LLI TRAVERSO S.S.A. - VIA SOFIA 16 , CAGLIARI (CA) TEL. +39 348 7928002
societaagricolatraverso@gmail.com - agricolatraverso@pec.it