



VITIGNO
COLORE
ETÀ DELLE VITI
ALTITUDINE VIGNETO
TIPOLOGIA TERRENO
VENDEMMIA
VINIFICAZIONE
MATURAZIONE E
AFFINAMENTO
CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE
TEMPERATURA
DI SERVIZIO

PANZALE

ISOLA DEI NURAGHI IGT

Panzale 100%, Uva Autoctona Dorgalese

Giallo paglierino

Circa 25 anni

120 m s.l.m.

Drenante da disfacimento granitico.

Manuale, in cassetta,
prima decade di settembre.

Le uve vengono “raffreddate” in cella frigorifera ad una temperatura di 5-6°C, successivamente pigiate e trasferite in vasche di acciaio dove fermentano con le bucce per circa 12/18 ore a temperatura controllata di 18°C fino al completo esaurimento degli zuccheri.

Acciaio per circa 5 mesi. Un mese in bottiglia prima della messa in commercio.

Sosta in acciaio per alcuni mesi questo bianco ottenuto da un vitigno autoctono minore, il Panzale. Note di fiori di mandorlo, introducono un profilo olfattivo fragrante di susina, nespola e uva spina. Un sorso fresco e asciutto, sferzato da una scia sapida che ne esalta la persistenza gustativa.

8-10°C