



PANZALE

ISOLA DEI NURAGHI IGT



VITIGNO

Panzale 100%, Uva Autoctona Dorgalese

COLORE

Giallo paglierino

ETÀ DELLE VITI

Circa 25 anni

ALTITUDINE VIGNETO

120 m s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENO

Drenante da disfacimento granitico.

VENDEMMIA

Manuale, in cassetta,
prima decade di settembre.

VINIFICAZIONE

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.

MATURAZIONE E
AFFINAMENTO

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

CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE

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.

TEMPERATURA
DI SERVIZIO

8-10°C