

TENUTA

ASINARA®



INDOLENTE PASSITO

Classificazione: Vino Bianco Moscato di Sardegna Passito.

Uvaggio: 100% Moscato.

Numero di Bottiglie: 3.000.

Comune di produzione: Sorso (SS).

Altitudine terreno: 50 mt.

Tipo di suolo: Sabbioso-Argilloso.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità di impianto: 5681 ceppi/ha.

Resa per ettaro: 50 qli/ha alla raccolta, 25 qli/ha dopo l'appassimento, 10 HI/ha di vino dopo l'affinamento in legno.

Vendemmia: Manuale, nella seconda decade di Agosto.

Vinificazione: Selezione delle uve vendemmiate con cernita manuale e appassimento in cassette. Caricamento in pressa di grappoli interi non diraspati, pressatura soffice in totale assenza di ossigeno.

Fermentazione successiva a bassa temperatura prima dell'evoluzione in legno.

Affinamento: 2 anni in barriques di rovere francese ed almeno 6 mesi in bottiglia prima della messa in commercio.

Colore: Giallo oro con marcati riflessi ambrati.

Profumo: Fine ed elegante con sentori netti di miele, albicocca, ananas e spezie.

Sapore: Estremamente piacevole ed armonico, la spiccata acidità ben si amalgama con la ricchezza del frutto ed invita sempre ad un nuovo sorso.

Acidità totale: 5,4 gr./l.

Estratto secco: 32,5 gr./l.

Zuccheri residui: 73 gr./l.

Alcool: 15% circa.

