

TENUTA

ASINARA®

TENUTA
ASINARA®



INDOLENTE

VINTAGE

Spina

TENUTA

ASINARA®

INDOLENTE VINTAGE



Classificazione: IGT Isola dei Nuraghi bianco.

Uvaggio: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Vermentino.

Numero di Bottiglie: 10.000.

Comune di produzione: Sorso (SS).

Altitudine terreno: 50 mt slm.

Tipo di suolo: Sabbioso - argilloso.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità di impianto: 5681 ceppi/ha.

Resa per ettaro: 65 q.li/ha.

Vendemmia: Manuale, nella prima decade di Settembre.

Vinificazione: Raffreddamento delle uve vendemmiate tramite utilizzo di cella frigo per 24ore a 0°C(criomacerazione). Caricamento in pressa di grappoli interi non diraspati, pressatura soffice in totale assenza di ossigeno. Fermentazione successiva in tonneau da 500 lt. con temperatura stabile a 15°C.

Affinamento: 6 mesi in tonneau e in acciaio sulle fecce fini a temperatura controllata ed un mese di affinamento in bottiglia.

Colore: Giallo Paglierino intenso con riflessi verdognoli.

Profumo: Fine e persistente, note di frutta a polpa bianca matura e iodio, che si alternano a leggere note speziate.

Sapore: Da apprezzare l'equilibrio tra la sua mineralità e sapidità. Si contraddistingue inoltre per la morbidezza al palato derivante dall' affinamento nelle botti in legno.

Acidità totale: 6,3 gr/lt.

Estratto secco: 26 gr/lt.

Zuccheri residui: 0 gr/lt.

Alcool: 13,5% circa.