



ACQUISTATO IL

"Montesicci" Nasco di Cagliari DOC 2024

2024

Piacevole sapidità e finale mandorlato



Svinando

La Vigna

Terreno Suoli di medio impasto composti da calcari argillosi

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Guyot

Densità imp. 4500

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Sardegna

Uve Nasco 100%

Gradazione 14,5% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione Dopo una macerazione a freddo sulle bucce per una notte, il mosto è fatto riposare per 12 ore a bassa temperatura per poterlo chiarificare delicatamente. Inoculo con lieviti selezionati della parte pulita e fermentazione a 14°C per 14 giorni circa. Un travaso dopo la fermentazione dà inizio al periodo di affinamento a contatto con le fecce nobili per tutto il periodo che precede l'imbottigliamento.

Sensazioni Profumo elegante e complesso con note di spezie dolci, fiori passiti e gradevoli richiami di frutta tostata. Sapore pieno e persistente, con una piacevole sapidità e un finale delicatamente mandorlato. Ideale come abbinamento a importanti piatti di mare se degustato giovane, oppure con formaggi di media stagionatura. A distanza di qualche anno dalla vendemmia diventa un ideale compagno di meditazione.

Montesicci è un Nasco di Cagliari DOC. Lo propone qui la Cantina sociale di Dolianova, una delle realtà più vitali e interessanti dell'isola. 100% uve Nasco, antica varietà di uva bianca della Sardegna. Vitigno autoctono sconosciuto ai più, produce vini caratteristici e unici. I soci di Dolianova lo coltivano da sempre nel territorio circostante la Cantina, dove i suoli sono di medio impasto, ideali per la giusta maturazione di queste uve, complice anche un clima che qui può essere definito "sub-arido". Dopo una macerazione a freddo sulle bucce per una notte, il mosto è fatto riposare per 12 ore a bassa temperatura per poterlo chiarificare delicatamente. Segue l'inoculo di lieviti selezionati e la fase di fermentazione che si protrae per circa 14 giorni. Dopo la fermentazione ha inizio un periodo di affinamento in contatto con le fecce nobili e, a distanza di alcuni mesi, segue semplicemente l'imbottigliamento. Buono già oggi, questo bianco, grazie alla sua notevole struttura, può tranquillamente maturare a lungo in cantina. Quando lo stapperemo, scopriremo un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino, con profumi eleganti e complessi. Note di spezie dolci, fiori passiti e gradevoli richiami di frutta tostata. In bocca è pieno e persistente, con una piacevole sapidità e un finale delicatamente mandorlato. Ideale come abbinamento a importanti piatti di mare, oppure con formaggi di media stagionatura. A distanza di qualche anno dalla vendemmia diventa poi un ideale compagno di meditazione.

Fondata nel 1949 da trentacinque viticoltori, Cantine di Dolianova è cresciuta ed è prosperata nel tempo, fino a raggiungere traguardi che certamente ai tempi non erano neppure lontanamente immaginabili. Oggi i soci sono più di trecento e, cosa molto importante da sottolineare, molti di loro sono oggi i figli o i nipoti dei soci fondatori. In una sorta di passaggio generazionale, tanto apprezzato nel mondo del vino. Oggi le Cantine possono contare dunque su un patrimonio di circa 1200 ettari di vigneti propri, per lo più concentrati nel Parteolla, nel sud della Sardegna, una delle parti più assolate dell'isola. Grazie a questo patrimonio, i commerciali dell'azienda sono in grado di vendere oltre quattro milioni di bottiglie all'anno. Numeri questi che, in un panorama viticolo come quello sardo, fanno di Dolianova una delle più grandi e virtuose realtà del settore. La produzione della Cantina è focalizzata (come è giusto che sia) sui tanti vitigni autoctoni dell'Isola. Dal Cannonau, alla Monica, dal Nuragus, al Vermentino, al Nasco, alla Barbera Sarda e al Moscato.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821