



ACQUISTATO IL

"Perlas" Nuragus di Cagliari DOC 2025

2025

Un grande vino del territorio



Con la sua bottiglia panciuta e la capsula colorata, questo Perlas, Nuragus di Cagliari DOC proposto da Cantina sociale di Dolianova, sulla tavola non passa certo inosservato. Ma in questo caso l'aspetto esteriore non è la parte fondamentale. Ci troviamo, infatti, al cospetto di un grande vino del territorio, frutto di una lavorazione in purezza di uve Nuragus, autoctone della Sardegna. Coltivata dai soci della cooperativa nel territorio circostante la Cantina, questa antica uva locale non teme il clima sub-arido della zona. Giunte in cantina, i grappoli vengono presto avviati a lavorazione, a partire da una delicata pressatura per ottenere il mosto. Quindi, dopo una decantazione statica, la parte pulita del mosto fiore viene avviata alla fermentazione a temperatura controllata per circa 15 giorni. Segue una lenta fase di affinamento sulle fecce nobili e l'imbottigliamento nella primavera successiva alla vendemmia. Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli, al naso è fresco e garbatamente fruttato. In bocca è delicato, con una piacevole espressione acidula. Proprio queste caratteristiche tipiche fanno del Nuragus di Cantine Dolianova il compagno ideale per crostacei, pesci nobili e, più in generale, di piatti dal sapore delicato.

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.

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 Nuragus 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo Entro 2 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu' di Pesce.

Vinificazione Dopo una decantazione statica del mosto fiore ottenuto con una pressatura soffice degli acini, la parte pulita viene avviata alla fermentazione condotta da lieviti selezionati alla temperatura di 15° C per circa 15 giorni. Affinamento sulle fecce nobili e imbottigliamento nella primavera successiva alla vendemmia.

Sensazioni Profumo fresco e garbatamente fruttato. Sapore delicato con piacevole espressione acidula. Ottimo per aperitivo, accompagna anche crostacei, pesci nobili, antipasti e primi piatti, purchè non coperti da condimenti forti.

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 Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821