ACQUISTATO IL .....

"Nuali" Moscato di Sardegna Passito DOC 2021 2021



Piccolo gioiello sardo

C'è una grossa "novità" in cantina. Si tratta di Nùali, novità appunto, Moscato Passito proposto da Siddùra. Moscato di Sardegna DOC Passito, questo piccolo gioiello sardo nasce in prossimità della costa nord dell'isola, sui pendii delle colline che guardano verso il mare. Qui i terreni sono prevalentemente sabbiosi e il clima è naturalmente ventilato. Semplicemente ideale per l'appassimento. Qui il Moscato raggiunge una grande concentrazione del frutto, dando vita a uno straordinario passito. Giunte al giusto grado di appassimento, le uve vengono raccolte manualmente e portate in cantina. Qui, dopo la diraspatura, si ottiene un mosto particolarmente ricco di zucchero che viene separato e fatto fermentare a lungo in serbatoi di acciaio. La maturazione del vino ottenuto, anche essa molto lenta, avviene "sur lies", ossia in contatto con le fecce nobili, per dare maggiore complessità e struttura. Un vino dolce buono già oggi ma che dimostra anche un notevole potenziale di invecchiamento. Se ben conservato, infatti, questo Nùali può tranquillamente evolvere in cantina per oltre 10 anni. Giallo oro, al naso sorprende per la ricchezza dei suoi aromi. Frutta matura, con sentori di albicocca, maracuja e buccia d'arancia. In bocca, invece, è vellutato ed avvolgente, con un gradevole retrogusto di fiori bianchi e spezie. Ciò che più sorprende, però, è la sua grande freschezza, mineralità e persistenza gusto-olfattiva. Ottimo con piccola pasticceria o, per gli amanti degli abbinamenti territoriali, con una scaglia di buon Pecorino sardo.

Siddùra è una delle aziende più interessanti della regione Sardegna. Ci troviamo in Gallura, cuore della produzione del Vermentino, e per la precisione nei pressi del pittoresco paesino medievale di Luogosanto. L'azienda nasce dalla fusione tra esperienza imprenditoriale e grande passione per la terra, con l'obiettivo di produrre vini di altissima qualità che esprimano la purezza della Sardegna. Per raggiungere questo ambizioso obiettivo, Siddùra dispone di vigne di grande fascino, situate in un'area di particolare bellezza, tra colline granitiche e macchia mediterranea. Qui i terreni sono un misto di granito, sabbia e argilla e conferiscono ai vini un carattere unico e inconfondibile. In campagna, vige il più assoluto rispetto per la natura e l'ambiente. I vigneti, infatti, sono coltivati con metodi tradizionali e senza l'utilizzo di prodotti chimici. La gamma dei vini Siddùra viene regolarmente premiata, in Italia e all'estero, in occasione di numerosi concorsi internazionali.

La Vigna

Terreno	Sabbiosi, da disfacimento granitico
Esposizione	Sud
Allevamento	Alberello e Guyot
Densità imp.	5600

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	Moscato 100%
Gradazione	12%
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	Da invecchiamento
Abbinamento	Fine pasto
Vinificazione	Le uve vengono lasciate appassire su pianta per poi essere raccolte manualmente una volta raggiunta la giusta epoca di maturazione. Dopo la diraspatura, il mosto molto ricco in zuccheri, viene separato e fatto fermentare a lungo in serbatoi di acciaio a termocondizionati.
Sensazioni	Rosso rubino. Alla vista Giallo oro. Al naso Frutta matura con sentori di albicocca, maracuja e buccia d'arancia. Vellutato ed avvolgente, con un retrogusto di fiori bianchi e spezie. Grande freschezza, mineralità e persistenza gusto-olfattiva. Temperatura di servizio 16°-18°.

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