



ACQUISTATO IL .....

"Elat" Isola dei Nuraghi IGT 2024

2024

## Fresco e giovane



L'Elat, Isola dei Nuraghi IGT di Cantine Sardus Pater è un bianco fresco e giovane, prodotto a partire da uve rosse caratteristiche del Sulcis e vinificate in bianco, ovvero senza contatto in vasca tra bucce e mosto. La vinificazione in bianco dell'Elat avviene in acciaio a basse temperature, seguita da un affinamento di 6 mesi sulle fecce fini con bâtonnage quotidiani. Il risultato è un vino caratterizzato da un bel colore giallo con riflessi ramati, unico nel suo genere, ottenuto anche grazie a una accurata lavorazione in cantina e mettendo al riparo il vino dall'ossigeno durante tutto il processo di trasformazione, per evitare l'ossidazione che porta a un parziale cambiamento di colore e alla (altrettanto parziale) perdita degli aromi più sottili, floreali e balsamici, tipici dalle uve. Al naso, infatti, Elat presenta aromi intensi di fiori bianchi con richiami balsamici. In bocca è vivace, con una buona sapidità e una piacevole freschezza. Note di eucalipto ed erbe officinali prendono il sopravvento, conferendo al vino una personalità unica. Il finale è persistente e lascia in bocca una sensazione di freschezza e aromaticità. Ottimo come aperitivo, Elat e si sposa egregiamente con pietanze a base di frutti di mare e crostacei, crudité di pesce, sushi e sashimi.

La Cantina Sardus Pater è una cooperativa nata nel 1949. Oggi può contare sulla collaborazione di circa 200 soci che lavorano circa 300 ettari di superficie vitata di proprietà. La principale vocazione della cantina è quella di produrre il pregiato Carignano del Sulcis, con uve raccolte in vigneti storici ancora a piede franco. I soci seguono tutte le fasi della produzione, dalla coltivazione delle vigne, alla fase produttiva, fino all'affinamento dei vini e l'imbottigliamento. Il processo produttivo segue tecniche colturali tradizionali che, combinati con le moderne tecnologie e con rigorosi controlli di qualità, permette di realizzare una produzione interamente certificata.

### La Vigna

**Terreno** Medio impasto

**Esposizione** Sud

**Allevamento** Alberello latino

**Densità imp.** 7000

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Sardegna

**Uve** Uva rossa caratteristica del Sulcis vinificata in bianco

**Gradazione** 12,5% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** entro 1 anno

**Abbinamento** Aperitivo

**Vinificazione** Elat nasce da sperimentazioni in vigna ed in cantina, atte a rivelare il carattere nascosto del vitigno a bacca rossa principe del Sulcis. Tramite un'accorta vinificazione in bianco, svolta in acciaio a basse temperature, seguita da un affinamento di 6 mesi sulle fecce fini con batonnage quasi quotidiano.

**Sensazioni** Colore: giallo con riflessi ramati. Olfatto: aromi intensi di fiori bianchi con nuances balsamiche. Gusto: vivace, con una buona sapidità e freschezza. Note di eucalipto ed erbe officinali prendono il sopravvento in bocca. Il finale è persistente.

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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821