



ACQUISTATO IL

"Lajcheddu" Passito Isola dei Nuraghi IGT 2020

2020

Eccellente Passito sardo



Svinando

Lajcheddu è un eccellente Passito sardo. Isola dei Nuraghi IGT, è un nettare dorato che nasce sulle assolate colline di Tenute Tondini. Qui il clima mediterraneo, caratterizzato da inverni miti ed estati calde, unito alle brezze marine e ai terreni calcareo-marnosi, creano un ambiente ideale per la coltivazione del Moscato. I vigneti sono situati a 350 metri sul livello del mare dove le uve riescono a giungere a piena maturazione, concentrando aromi e zucchero. Dopo il naturale appassimento, la vinificazione ha inizio con una fase di macerazione prefermentativa. Segue una pressatura soffice e la fermentazione alcolica che, in questo caso, avviene in botti di rovere da 550 litri. Questo processo complesso permette di estrarre dalle uve il loro colore dorato intenso, i loro aromi complessi e la loro dolcezza naturale. Si scopre così un vino caratterizzato da un bel colore dorato carico, con riflessi ambrati. Al naso si scopre un bouquet intenso e persistente che richiama la frutta gialla stramatuta, come l'albicocca e la pesca, con note di frutta secca, miele e datteri. In bocca, Lajcheddu Passito conquista invece con la sua dolcezza avvolgente e persistente. L'acidità è ben bilanciata, donando al vino una piacevole freschezza e un finale persistente e piacevolmente dolce.

Situate nel suggestivo territorio dell'Alta Gallura, Tenute Tondini è una realtà vitivinicola a conduzione familiare che sin dalla sua fondazione nel 2004, ha saputo distinguersi per la qualità e l'originalità dei suoi vini. La cantina si trova a San Leonardo, tra i comuni di Luras e Calangianus, una zona conosciuta non solo per la produzione di eccellente Vermentino, ma anche per essere la principale area sarda di coltivazione del sughero. La famiglia Tondini si dedica con passione alla coltivazione dei 20 ettari di vigneti. Il Vermentino occupa la maggior parte della superficie vitata, riflettendo la vocazione naturale del territorio. Tuttavia, i vigneti ospitano anche altre varietà autoctone come il Moscato, il Cannonau e la Caricagiola, oltre a internazionali come Nebbiolo, Sangiovese e Dolcetto. I filari si trovano ad altitudini comprese tra i 300 e i 400 metri sul livello del mare, beneficiando di ottime escursioni termiche giornaliere che esaltano le caratteristiche aromatiche delle uve. La filosofia produttiva della famiglia si basa sul principio che la qualità del vino nasce innanzitutto in vigna. Per questo, le rese per ettaro sono volutamente limitate, garantendo una maggiore concentrazione e intensità dei sapori. In cantina, poi, l'obiettivo è assecondare e valorizzare ciò che il territorio offre, utilizzando tecnologie moderne per preservare il patrimonio aromatico dei vini durante la fermentazione. Per l'invecchiamento, invece, i bianchi riposano in acciaio, mentre i rossi maturano principalmente in botti di rovere, aggiungendo complessità e struttura.

La Vigna

Terreno Sabbioso, disfacimento granitico

**Esposizione
Allevamento** Controspalliera abbinata ad una potatura a Guyot

Densità imp. 4500

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo dolce

Provenienza Sardegna

Uve 100% moscato

Gradazione 14,5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 15 anni

Abbinamento Dessert

Vinificazione Macerazione prefermentativa, pressatura soffice, fermentazione in botti di rovere di 550 litri

Sensazioni Frutta gialla stramatuta, frutta secca. Al gusto, Fresco, avvolgente e dolce.

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