ACQUISTATO IL .....

"Lajcheddu" Passito Isola dei Nuraghi IGT 2020 2020

Eccellente Passito sardo

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 stramatura, 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 stramatura, frutta secca. Al gusto, Fresco, avvolgente e dolce.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821