



ACQUISTATO IL .....

"Pedraia" Nuragus di Cagliari DOC 2024

2024



## Bianco Nuragus dai migliori vigneti del basso Sulcis

Il Pedraia Nuragus di Cagliari DOC racconta la Sardegna più autentica, nato da uve Nuragus in purezza coltivate sulle colline sabbiose e argillose del basso Sulcis, dove il clima mediterraneo scolpisce carattere e mineralità. In cantina, una vinificazione attenta e un affinamento in cemento ne preservano la freschezza e la naturale eleganza. Nel calice si presenta con un giallo paglierino luminoso, profumi intensi di frutta gialla e una piacevole morbidezza che avvolge il palato. È un bianco di identità, deciso ma equilibrato, capace di raccontare il vitigno autoctono e il terroir sardo con chiarezza e stile. Perfetto compagno di piatti di mare e bottarga.

Cantina Santadi è il punto di riferimento del Sulcis, nel sud-ovest della Sardegna, terra estrema e profondamente vocata alla viticoltura mediterranea. Nata nel 1960 come cooperativa di vignaioli, riunisce oggi centinaia di famiglie che custodiscono le vigne storiche del territorio. Il cuore della produzione è il Carignano del Sulcis, vitigno simbolo della denominazione. Qui la vite cresce su suoli sabbiosi, battuti dal vento e dalla luce del mare. Uno scenario unico che regala vini intensi, solari e di grande identità. La cantina unisce tradizione contadina e competenza tecnica moderna. Ogni etichetta racconta il carattere autentico del Sud della Sardegna. Una firma autorevole per chi cerca vini di territorio, profondi e riconoscibili.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Terreni tendenzialmente di medio impasto, argillosi e sabbiosi.
<b>Esposizione</b>	
<b>Allevamento</b>	controspalliera
<b>Densità imp.</b>	
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Sardegna
<b>Uve</b>	nuragus 100%
<b>Gradazione</b>	12.5% vol
<b>Temp. Servizio</b>	12 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 2 anni
<b>Abbinamento</b>	Menù di pesce
<b>Vinificazione</b>	Il mosto Nuragus ottenuto da una pressatura "soffice" delle uve, viene fatto fermentare in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Il vino sosta poi per qualche mese in vasche di cemento, dove termina il proprio ciclo evolutivo a contatto con i propri lieviti.
<b>Sensazioni</b>	Colore: elegante giallo paglierino tendente al dorato. Profumo: intensi profumi di frutta gialla uniti a note burrose. Gusto: pieno e delicato, avvolge il palato con una piacevole morbidezza.

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