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.

La Vigna

Terreno	Terreni tendenzialmente di medio impasto, argillosi e sabbiosi.
Esposizione	
Allevamento	controspalliera
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	nuragus 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	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.
Sensazioni	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.

© 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