MONTESPADA SARDEGNA-GALLURA VINO BIANCO DOLCE HORUS





Classificazione:
Vino Bianco Dolce – HORUS
gradazione 14,00 %

Descrizione:
Una Vendemmia Tardiva ed un sapiente appassimento in cassetta, frutto di una attenta selezione in campo delle uve piu mature un rigoroso processo di vinificazione lento a temperatura controllata con specifici lieviti Varietali per esaltare i sentori del Vitigno – Il moscato, questo Vino rappresenta la piu intensa espressione delle uve Moscato di sardegna in un uvaggio elegante ed unico.

Caratteristiche:
Le uve raccolte Ben Mature, dopo un adeguato appassimento in piccole casse in apposti siti dedicati con temperatura ed umidita tenute monitorate .Una fermentazione lenta con lieviti specifici e varietali a temperatura controllata, intorno ai 18 gradi C. Il vino dopo un lungo e lento batonage sulle feccie buone piu fini ed eleganti, matura con rotondita' e complessita superbe, un carattere varietale intenso avvolgente e caldo con, note miele di acacia e sentori di succo d'acero macerato, dal profumo intenso ed unico che il del moscato di sardegna conferisce generosamente.

Vigneti di provenienza:
Da un vigneto prospiciente il Mare nel Nord della Sardegna, da un vigneto di oltre 30 anni posto al sole, sole che si ritrova riflesso nel suo colore ambrato e caldo.

Vendemmia:
Tradizionale, manuale in piccole cassette da appassimento.

Terreno: Sabbia ed ancora sabbia, poca argilla ,una tessitura drenante sufficiente per consentire lo sviluppo armonico della vigna anche oltre i 30 anni di eta, il PH e' acido tipico delle sabbie.

Invecchiamento / Affinamento : Il passito viene affinato in una Botte grande per oltre 6 mesi, per favorire l'estrazione dei profumi secondari, e poi successivamente 6 mesi in bottiglia per essere posto in vendita non prima della vendemmia successiva, La grande struttura del vino consente l invecchiamento anche per 10 anni

Formato disponibile :
Bottiglie da 0,50 lt. scatole da 6 Bottiglie Bordolese Bianca Alta Bassa da 450 grammi. Tappo Raso .


Vineyard Land

ALCOHOL	14,00% vol.	NET CONTENTS	750 ml
ACIDITY	5,7 g/l	HARVEST	MANUAL
AR SUGAR	67 g/l	GRAPE YIELD	120 q.li Ha
TEMP. Service	5/6 C.°	ALTITUDE	120 mt.s.l.m
GRAPES	100% Moscato Giallo		

*Le caratteristiche tecniche possono variare senza preavviso ed hanno carattere puramente indicativo