

DOMINA LUNAE

ISOLA DEI NURAGHI IGT

CLASSIFICAZIONE

Vino bianco IGT "ISOLA DEI NURAGHI"

UVAGGIO

Uva autoctona tipica del territorio

I VIGNETI DI DOMINA LUNAE

Situati nel comune di Oliena a 600 m s.l.m. su terreni a disfacimento granitico. La forma di allevamento è a contro spalliera e tralcio rinnovabile.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Domina Lunae è ottenuto mediante un'attenta vinificazione in bianco del vitigno più coltivato nel territorio. Le uve, al momento del conferimento in cantina, sono immediatamente sottoposte al processo di pressatura soffice evitando che il mosto si arricchisca di sostanze coloranti contenute nelle bucce. Il succo di colore giallo paglierino dopo essere stato raffreddato ed illimpidito, fermenta a bassa temperatura per circa 10-12 giorni.

Dopo i primi travasi si procede con la fase di affinamento in vasche di acciaio inox con ripetuti batonnage sulle fecce più fini al fine di incrementare la struttura e il corpo del vino.

IMBOTTIGLIAMENTO

Sterile ed utilizzo di gas inerte.

LA DEGUSTAZIONE

Vino esuberante e dal colore giallo brillante. All'olfatto si contraddistingue per il suo delicato aroma floreale che ricorda fiori gialli di campo, di mandorlo e di rose. Al gusto colpisce l'equilibrata freschezza acida e il piacevole retrogusto amarognolo accompagnato da un leggero residuo di anidride carbonica che incrementa le sensazioni di sapidità e mineralità.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo ma versatile nell'accompagnare, a tutto pasto, pietanze a base di pesce tipiche della cucina mediterranea. Delicato in abbinamento con ricotta, formaggi dolci e a pasta molle. Servire alla temperatura di 8-10°C.

