

LOGHERI

VINO DOLCE

CLASSIFICAZIONE

Vino bianco dolce

UVAGGIO

Uve autoctone

IVIGNETI DEL LOGHERI

Si estendono nel comprensorio del comune di Oliena su terreni non irrigui, di media collina e a disfacimento granitico. La forma di allevamento utilizzata è quella tradizionale ad alberello che permette di ottenere basse rese per ceppo e per ettaro. L'ottimale soleggiamento presente nella zona e l'elevata escursione termica tra il giorno e la notte permette di ottenere un'ottimale maturazione e concentrazione del contenuto zuccherino e della componente aromatica presente nella bacca. Le uve vengono vendemmiate tardivamente nella prima decade di ottobre dopo un breve di sovraturazione sulla pianta.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

I grappoli, attentamente selezionati al momento del conferimento in cantina, vengono distesi su piccoli graticci dove subiranno un'ulteriore processo di appassimento in fruttai adeguatamente soleggiati ed arieggiati. Al termine del periodo di appassimento i grappoli vengono pigiati dopo essere stati preventivamente privati del raspo. Il mosto ottenuto viene fatto fermentare a bassa temperatura e mediante l'utilizzo di lieviti selezionati. Al raggiungimento della gradazione alcolica desiderata e del giusto residuo zuccherino, il processo fermentativo viene interrotto mediante ripetuti travasi e un repentino abbassamento della temperatura del vino. Segue la fase di affinamento e conservazione in tonneau di rovere francese e serbatoi di acciaio inox.

IMBOTTIGLIAMENTO E CONSERVAZIONE

Microfiltrazione ed imbottigliamento con utilizzo di gas inerti. Conservare in luogo fresco lontano da fonti luminose e di calore.

LA DEGUSTAZIONE

Vino bianco dolce dal colore giallo paglierino con riflessi dorati. Abbondano sentori floreali di rosa, fiori d'arancio e macchia mediterranea, Si aggiungono note fruttate e candite di albicocca, buccia d'arancia, fichi e miele. In finale chiudono aromi di vaniglia e cannella. Al gusto si presenta caldo, avvolgente e piacevolmente alcolico con una equilibrata vena amarognola che accompagna l'evidente residuo zuccherino.

ABBINAMENTI

Dolci e biscotti della trazione sarda. Crema pasticcera e cioccolato fondente. Ottimo in abbinamento con formaggi piccanti stagionati ed erborinati.

