

NÙALI

Siamo in prossimità della costa nord dell'isola, sui pendii delle colline che guardano verso il mare. Sono terreni prevalentemente sabbiosi, ben ventilati, ideali per l'appassimento su pianta di quest'uva, il moscato, che raggiunge in queste condizioni una sì grande concentrazione del frutto da permettere la produzione della tipologia Passito.

NOMEN EST OMEN: NÙALI (GALLURESE) – NOVITÀ

ANNO DI NASCITA: 2015
PREMI VINTI AL 1/1/2024: 76

Denominazione: Moscato di Sardegna DOC Passito
Varietà: Moscato 100%

Anno di produzione: 2022
Area di origine: Regione Sardegna (Italia)

Suolo: Sabbioso
Altimetria: 50-200 m slm
Resa per ettaro: 35 q.li/ha
Forma di allevamento: Alberello e guyot
Densità di impianto: 5600 piante/ha

Vinificazione: Le uve vengono lasciate appassire su pianta per poi essere raccolte manualmente una volta raggiunta la giusta epoca di maturazione. Dopo la diraspatura, il mosto molto ricco in zuccheri, viene separato e fatto fermentare a lungo in serbatoi di acciaio a termocondizionati.

Temperatura di fermentazione: 16-18 °C
Tempo di fermentazione/macerazione: Lenta fermentazione
Maturazione: *Sur lies*

Periodo di imbottigliamento: Estate 2023
Gradazione alcolica: 13% vol.
Capacità evolutiva: 12 anni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- **Colore:** Giallo oro
- **Olfatto:** Frutta matura con sentori di albicocca, maracuja e buccia d'arancia.
- **Sapore:** Vellutato ed avvolgente, con un retrogusto di fiori bianchi e spezie. Grande freschezza, mineralità e persistenza gusto-olfattiva.

Conservazione: Servire ad una temperatura di 12-13 °C.

