

Nome: Nu Go Quae

Denominazione: IGT Isola dei Nuraghi

Vitigno: 50% Nasco, 50% Moscato bianco.

Numero di bottiglie prodotte: 2500 bottiglie

Zona di produzione: Carloforte.

Resa per ettaro: 80 quintali a ettaro.

Affinamento: breve macerazione sulle bucce, 6 mesi in vasca in acciaio a temperatura controllata.

Colore: giallo dorato luminoso.

Al naso: naso ricco e intrigante, note di frutta gialla matura, agrumi canditi e miele, leggeri sentori di spezie dolci e fiori gialli.

In bocca: gusto pieno e avvolgente, equilibrato fra acidità e morbidezza, di ottima struttura, finale lunghissimo con ritorni di miele e albicocca.

Abbinamenti: perfetto con piatti a base di crostacei e frutti di mare, fois-gras e formaggi erborinati, bleu e stravecchi, secondi piatti a base di pesce.

Titolo alcolometrico: 14,5%

