

Nome: Perdigiournou

Denominazione: IGT Isola dei Nuraghi

Vitigno: 60% Vermentino, 20% Nasco, 20% Moscato bianco

Numero di bottiglie prodotte: 3500 bottiglie

Zona di produzione: Carloforte.

Resa per ettaro: 80/90 quintali a ettaro.

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

Colore: giallo paglierino intenso e brillante con riflessi dorati.

Al naso: ricco e complesso, profuma di frutta estiva a polpa gialla, pesca, albicocca e fiori gialli.

In bocca: morbido e avvolgente, dotato di buona acidità e sapidità, persistente e strutturato.

Abbinamenti: Si abbina bene a preparazioni di pesce crudo come il sushi e il sashimi, con primi piatti a base di pesce, piatti saporiti e leggermente piccanti. Perfetto anche da solo come aperitivo.

Titolo alcolometrico: 13,5%

