

Nome: Quae

Denominazione: IGT Isola dei Nuraghi

Vitigno: 80% Nasco aromatico, 20 % Moscato bianco

Numero di bottiglie prodotte: 2000 bottiglie

Zona di produzione: Carloforte.

Resa per ettaro: 70 quintali a ettaro.

Lavorazione: appassimento delle uve in pianta, torchiatura con pressa soffice, breve macerazione sulle bucce.

Colore: giallo ambrato luminoso.

Al naso: profumi vellutati di miele di acacia, albicocca secca, arancia candita e spezie dolci.

In bocca: gusto pieno, avvolgente, ben bilanciato tra morbidezza e acidità. Finale dolce e lunghissimo.

Abbinamenti: Formaggi erborinati, foie gras, creme dolci e piccola pasticceria.

Titolo alcolometrico: 14,0%

