

Nome: Seianna

Denominazione: IGT Isola dei Nuraghi

Vitigno: 80% Nasco aromatico, 20 % Moscato bianco

Numero di bottiglie prodotte: 800 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, fermentazione in acciaio.

Colore: giallo ambrato intenso.

Al naso: profumi di frutta essicata, note dolci di miele, note balsamiche e iodate.

In bocca: gusto pieno, avvolgente, decisamente secco e leggermente astringente. Finale lunghissimo.

Abbinamenti: frutta secca, piccola pasticceria sarda, perfetto come vino da meditazione.

Titolo alcolometrico: 18%

