

**Nome: Nu Go Quae**

**Denominazione: IGT Isola dei Nuraghi**

**Vitigno: 50% Nasco, 50% Moscato bianco.**

**Numero di bottiglie prodotte: 5000 bottiglie**

**Zona di produzione: Carloforte.**

**Resa per ettaro: 80 quintali a ettaro.**

**Affinamento: 12 mesi in vasca d'acciaio a temperatura controllata, e successivi 6 mesi in bottiglia.**

**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, foie-gras e formaggi freschi e saporiti, di media stagionatura o erborinati, secondi piatti a base di pesce saporito.**

**Titolo alcolometrico: 14%**

