



VISCONTI43

TENUTA ISAQUAS

Schede tecniche



ISAQUAS

Tenuta Isaquas

VERMENTINO DI SARDEGNA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Vermentino di Sardegna

Vitigno 100% Vermentino

Tipologia del terreno Calcareo argilloso

Vinificazione Pressatura soffice con utilizzo di solo mosto fiore.
Raffreddamento a 10-12°C e decantazione naturale. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 16/18 °C per una durata di circa 20 giorni.

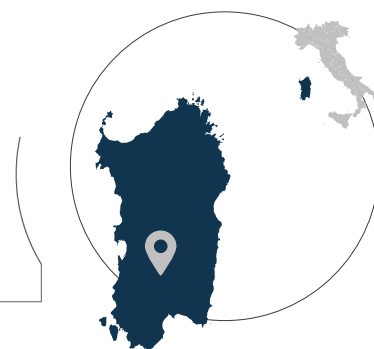
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo Al naso è intenso e delicato con predominanza di note di frutta fresca.

Sapore Al palato è fresco e sapido, equilibrato, delicato, fine .

Abbinamenti Ottimo come antipasti e piatti di mare e crostacei, con piatti leggeri a base di carni bianche e con formaggi molli e di media stagionatura.



SERDIANA / SARDEGNA



 ANNO DI FONDAZIONE | 2003

 VITIGNI | VERMENTINO, CANNONAU

 ENOLOGO | MARIANO MURRU (enologo)
FRANCESCO DELEDDA (enotecnico)



Tenuta Isaquas

CANNONAU DI SARDEGNA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Vermentino di Sardegna

Vitigno 100% Cannonau

Tipologia del terreno Calcareo argilloso con ciottoli di piccola e media dimensione.

Vinificazione Macerazione a temperatura controllata di 28-30 °C per circa 8-10 giorni. Fermentazione malo-lattica in vasche di cemento vetrificato ed evoluzione in piccoli fusti di rovere per 5-6 mesi. Breve affinamento in bottiglia.

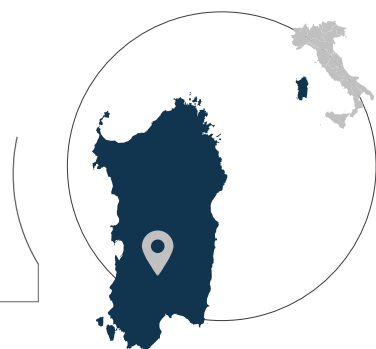
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso intenso con sfumature granata.

Profumo Al naso è intenso, elegante, speziato.

Sapore Al palato caldo, rotondo, di buona struttura ed ottimo equilibrio.

Abbinamenti Ottimo con primi piatti ben conditi, carne alla griglia, arrosti, e formaggi di media o lunga stagionatura.



SERDIANA / SARDEGNA



 ANNO DI FONDAZIONE | 2003

 VITIGNI | VERMENTINO, CANNONAU

 ENOLOGO | MARIANO MURRU (enologo)
FRANCESCO DELEDDA (enotecnico)

