



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)



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.

V43
VISCONTI43

powered by
 GRUPPO MEREGALLI

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



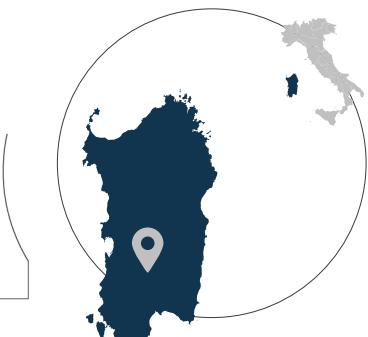
ANNO DI FONDAZIONE | 2003



VITIGNI | VERMENTINO, CANNONAU



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



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.

V43
VISCONTI43

powered by
 GRUPPO MEREGALLI