



NURAGHE CRABIONI®

CRABIONI

MOSCATO di SORSO-SENNORI DOC

Colore giallo dorato. Profumo emozionante sia per intensità che per gamma aromatica. Sentori di albicocca, agrumi e miele. Il palato è ricco, di grande concentrazione e potenza. Il retrogusto è lunghissimo e destinato ad aumentare con la permanenza in bottiglia.

Quando si sorseggia questo vino si ha la sensazione reale di mettere in bocca e mangiare gli acini dell'uva appena raccolta.

Vino da dessert, meditazione, socializzazione.



MOSCATO DI SORSO-SENNORI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

UVAGGIO
Moscato 100%

IL VITIGNO
Moscato Bianco.

ZONA DI PRODUZIONE
Sorso, provincia di Sassari.

IL VIGNETO
Situato a 70 mt sul livello del mare, ben ventilato.
Densità per Ha: 4200 ceppi.

FORME DI ALLEVAMENTO
Controspalliera con potatura Guyot semplice.

TIPOLOGIA TERRENO
Calcareo-argilloso.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Dopo la raccolta manuale dell'uva in cassetta e la selezione dei grappoli migliori, viene pigiata, diraspata e fatta macerare a contatto con le bucce a temperatura controllata. La fermentazione prosegue in vasche inox con una lunga sosta del vino sui lieviti periodicamente rimessi in sospensione.

Temperatura di servizio: 15°-17° C

Tresmontes Società Agricola Srl
Via Umberto, 30
07037 - Sorso (SS) - Italia

+39 346 8292457 / +39 3318701855

info@nuraghecrabioni.com
nuraghecrabioni.com

  #nuraghecrabioni