

# FILO UNICO

## Sardegna Semidano Mogoro DOC

**UVE:** Semidano

**ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE:** Mogoro

**TERRENO:** sabbioso

**VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO:** in bianco, con diraspatura dei grappoli al quale segue la pigiatura dei soli acini, al fine di non estrarre note erbacee dai raspi; segue pressatura soffice. Pulizia statica del mosto con inoculo di lieviti selezionati e fermentazione a temperatura controllata a 16 °C. Seguono travasi e affinamento sulle proprie fecce nobili al fine di valorizzare il patrimonio aromatico e gustativo. Filtrazione e imbottigliamento.

**COLORE:** giallo paglierino con sfumature che virano al dorato.

**PROFUMI:** precisi e delicati, esprimono note fruttate e floreali tipiche del vitigno.

**GUSTO:** armonico e secco con una buona freschezza acida.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 °C

**ABBINAMENTI:** ottimo come aperitivo e con i primi piatti; a vostra libera scelta da condividere con chi volete e con le pietanze preferite in base ai vostri gusti personali.





# ARIU

IL FILARE  
DI MOGORO.

**sede legale**

via Grazie Deledda, 56  
09095 Mogoro (OR)

**cantina**

zona artigianale  
via sa Struvina snc  
Mogoro (OR) 09095

**contatti**

+39 347 5119927  
info@viniariu.it

**[www.viniariu.it](http://www.viniariu.it)**

