

FILO UNICO

Sardegna Semidano Mogoro DOC

UVE: Semidano

ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE: Mogoro, Marmilla.

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 persistente con una buona freschezza acida.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

GRADO ALCOLICO: 13 % vol

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





ARIU

IL FILARE
DI MOGORO.

Schede tecniche

sede legale

via Grazia 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

