



## **IDE**

### ISOLA DEI NURAGHI I.G.T.

---

VITIGNO:  
VERMENTINO

ZONA DI PRODUZIONE:  
ALGHERO, NORD OVEST DELLA SARDEGNA

CLIMA:  
CARATTERISTICO CLIMA MEDITERRANEO CON INVERNI MITI ED ESTATI CALDE E SECCHIE, CARATTERIZZATO DA UNA NOTEVOLE VENTILAZIONE E DA SCARSE PRECIPITAZIONI PREVALENTEMENTE CONCENTRATE IN AUTUNNO ED INVERNO.

LE NOSTRE TERRE:  
PREVALENTEMENTE ARGILLOSE "ROSSE", CON IMPORTANTE PRESENZA DI CALCARE

ALLEVAMENTO DELLE VITI:  
IMPIANTI A SPALLIERA GUYOT

RESA UVA PER ETTARO:  
70 -80 QL

COLORE:  
GIALLO PAGLIERINO TENUÈ

PROFUMO:  
INTENSO E RICCO, COMPLESSO CON NOTE DI FRUTTA E VANIGLIA

SAPORE:  
CALDO E SAPIDO NELLA SUA ELEGANTE STRUTTURA MEDITERRANEA

ABBINAMENTI:  
ANTIPASTI E PIATTI A BASE DI PESCE, CARNI BIANCHE, ELEGANTE APERITIVO

TEMPERATURA DI SERVIZIO:  
11° – 12° C

VENDEMMIA:  
SETTEMBRE

GRADAZIONE:  
14,5% VOL

*Nel suo nome il giorno, il tempo, il tempo che verrà.  
Piero DeLogu*

TENUTE  
DELOGU