



Cantina Luca Deiana

Vini di Sardegna, semplicemente BIO

ROSSO PASSITO ISOLA DEI NURAGHI I.G.T.

Il Passito che nasce dalle uve di Cannonau custodisce il carattere dolce della Sardegna. Dolce come un biscotto sardo davanti al caminetto, in una serata d'inverno. Dà il meglio di sé ad una temperatura di servizio di 14°, con le specialità di pasticceria, soprattutto dolci secchi. Le note balsamiche e speziate ricordano la frutta matura sotto spirito e la confettura. Un vino dai riflessi granati, come le fiaccole che illuminano i canti a tenore nelle feste paesane. Dolce come l'abbraccio di una zia, che ha sempre una carezza per i suoi nipoti.

Scheda Tecnica

- ❖ **Denominazione** I.G.T. Isola dei Nuraghi Rosso Passito.
- ❖ **Luogo di produzione** Sorso-Perfugas.
- ❖ **Suolo** Calcareo-Argilloso
- ❖ **Varietà** Cannonau 100%.
- ❖ **Clima** tipicamente mediterraneo, con piovosità moderata, estati calde e ventilate.
- ❖ **Epoca di raccolta e vendemmia.** Le uve vengono selezionate e raccolte esclusivamente a mano a surmaturazione.
- ❖ **Vinificazione** in rosso con macerazione delle vinacce di 10 giorni. Fermentazione con lieviti selezionati per regime biologico in serbatoi di acciaio.
- ❖ **Invecchiamento** in contenitori di acciaio per 12 mesi.
- ❖ **Affinamento** in bottiglia per almeno 6 mesi.
- ❖ **Formato** 0,5 L

Caratteristiche di Degustazione

- ❖ **Colore** rosso rubino con riflessi granati.
- ❖ **Olfatto.** Sentori di frutta matura, confettura, frutta sotto spirito con note speziate e balsamiche.
- ❖ **In bocca.** Sapore dolce ma non stucchevole, caldo e avvolgente.
- ❖ **Tenore Alcolico** 13,5%
- ❖ **Conservazione.** Tenere la bottiglia in posizione orizzontale, al buio a temperatura di cantina.
- ❖ **Servizio** 14°C
- ❖ **Abbinamenti.** Pasticceria in genere, ottimo con dolci secchi. Vino da meditazione.





Cantina Luca Deiana

Vini di Sardegna, semplicemente BIO

* * *

Scheda Vino

ROSSO PASSITO