



L'ORGOGGIO DI UN VINO SARDO

ORODORO

ISOLA DEI NURAGHI IGT PASSITO



UVE:	Vitigni autoctoni.
ZONA DI PRODUZIONE:	Il territorio del Sulcis, nell'estremità sud-ovest della Sardegna, quasi circondato dal mare ed esposto costantemente a venti salmastri che caratterizzano il clima e i prodotti che li nascono. In pochi chilometri quadrati presenta un'ampia variabilità nelle matrici pedologiche. Terreni ricchi di arenaria eolica depositata su calcari cementati si alternano a zone argillose ricche di scheletro, calcare attivo e microelementi che danno origine, assieme alla influenza marina a vini dalla forte personalità.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot.
RESA:	2500 litri/ettaro.
VINIFICAZIONE:	I grappoli in piena maturazione vengono "pinzati" e lasciati sui tralci per permettere un più rapido appassimento in pianta. Le uve vengono quindi raffreddate e fatte macerare a 4 °C per 24 ore. Segue la pressatura e il mosto ottenuto fermenta in acciaio a 20° sino al naturale blocco fermentativo. La maturazione avviene sempre in acciaio per 9 mesi e poi in vetro per almeno 3.
COLORE:	Ambrato con ancora note vivaci e dorate.
PROFUMO:	Molto intenso, ampio, in cui spiccano vivaci note floreali, su tutte la rosa. Richiami di vaniglia e caramello e note di frutti esotici maturi.
GUSTO:	Morbido all'ingresso con una nota calda accompagnata da un'acidità piacevole. Giustamente sapido con un finale gradevole con persistenza olfattiva che richiama la frutta matura ed esotica. Finale pulito, dove la morbidezza unita all'acidità non lo rendono stucchevole.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI:	Dolci al cucchiaio e pasticceria secca, interessante l'abbinamento con formaggi stagionati ed erborinati.
GRADO ALCOLICO:	14% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8 - 10 °C
FORMATO:	500 ML

