

Hermes

Isola dei Nuraghi IGT Bianco Passito

Il nome Hermes, ovvero Mercurio, si riferisce al pianeta più vicino al Sole, elemento indispensabile, che contribuisce a determinare la tipicità di questo vino.

Tipologia: Bianco fermo passito

Vitigno: 100% Moscato

Ubicazione dei vigneti: Florinas (SS)

Esposizione: Est- Sud

Altitudine: 400 m slm

Terreno: Sabbioso - calcareo

Forma di allevamento: Cordone speronato

Densità d'impianto: 5000 piante per ettaro

Anno d'impianto: 1965 - 1975 - 2002

Resa per ettaro: 20 - 40 quintali

Periodo di vendemmia: Ottobre

Tipo di raccolta: Manuale con casse da kg 18 ciascuna ed appassimento pre e post vendemmia

LAVORAZIONE

Vinificazione: In bianco con crio-macerazione

Invecchiamento: 36 mesi

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Gradazione alcolica: 15% Vol

DEGUSTAZIONE

Colore: Giallo ambrato

Aroma: Molto intenso e persistente, con profumi intensi di fiori e piante mediterranee e frutta secca e sciroppata

Gusto: Dolce, caldo con una morbidezza predominante, dotato di ottima struttura con intense e persistenti sensazioni gustative particolarmente distinte dal retrogusto di miele amaro

SERVIZIO

Abbinamenti gastronomici: Formaggi piccanti, frutta secca, pasticceria secca e dolci tipici sardi. Ottimo da meditazione

Temperatura di servizio: 10/12 °C



LINEA TENUTE SOLETTA