TENUTE
SOLETTA
Vini in Armonia

LINEA TENUTE SOLETTA

Kyanos

Isola dei Nuraghi IGT Bianco

Il nome in greco da cui deriva il Comune di Codrongianos significa azzurro, perchè in passato il territorio era ricoperto di fiordalisi.

Tipologia: Bianco fermo
Vitigno: Uve autoctone a bacca bianca e varietà nazionali
Ubicazione dei vigneti: Codrongianos (SS) – Florinas (SS)
Esposizione: Nord/Est
Altitudine: 350 m slm
Terreno: Arenaria tenera, gialla, grigia, calcarifera, sabbiosa
Forma di allevamento: Cordone speronato
Densità di impianto: 4500 piante per ettaro
Anno d'impianto: 1975 – 2000
Resa per ettaro: 70 quintali
Periodo di vendemmia: Settembre
Tipo di raccolta: Manuale con casse da kg 18 ciascuna

LAVORAZIONE

Vinificazione: In bianco con crio-macerazione delle uve, parziale fermentazione in barriques
Invecchiamento: In barriques sui lieviti
Affinamento in bottiglia: 8/10 mesi
Gradazione alcolica: 14% Vol

DEGUSTAZIONE

Colore: Giallo paglierino carico
Aroma: Molto complesso al naso con la nota della vaniglia ben amalgamata ad aromi di macchia mediterranea, agrumi e fumè
Gusto: In bocca si presenta morbido e concentrato, con grande equilibrio tra tutte le componenti degustative che lo rendono ricco e persistente

SERVIZIO

Abbinamenti gastronomici: si consiglia con primi a base di pesce, crostacei, carni bianche, formaggi di media stagionatura. Ottimo vino da meditazione
Temperatura di servizio: 12/14 °C

Tenute Soletta - Regione Signor'Anna, 07040 Codrongianos (SS) - Tel. 079 435067 - 3483315781
www.tenutesoletta.com - info@tenutesoletta.com