

## 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:** 60% Incrocio Manzoni, 30% Vermentino, 10% Moscato

**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



LINEA TENUTE SOLETTA