



## Cerdeña

<b>CLASSIFICAZIONE</b>	Vino bianco a Indicazione Geografica Tipica Isola dei Nuraghi.
<b>PROVENIENZA</b>	Tenuta Sisini in agro di Siurgus Donigala, 250-300 metri circa sul livello del mare.
<b>SUOLO</b>	Calcereo, suoli derivanti da sedimenti calcareo marnosi.
<b>UVAGGIO</b>	Vermentino, uve autoctone.
<b>CLIMA</b>	Mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estati molto calde e ventilate.
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale, prime ore del mattino.
<b>VINIFICAZIONE</b>	Pressatura soffice, decantazione naturale, fermentazione primaria e secondaria ed evoluzione in barriques di rovere francese, affinamento in bottiglia 6-8 mesi.
<b>CARATTERISTICHE</b>	<b>Colore:</b> giallo paglierino di buona densità e consistenza cromatica. <b>Olfatto:</b> fine, ampio, persistente. <b>Gusto:</b> intenso, persistente, strutturato, morbido, elegante, finale piacevolissimo.
<b>CONSERVAZIONE</b>	Ambiente 18 °C circa, umidità 75%, luce controllata, bottiglia orizzontale.
<b>SERVIZIO</b>	Calice slanciato e di buona ampiezza, temperatura 12-13 °C.
<b>ABBINAMENTI</b>	Bottarga di muggine e di tonno, primi piatti e risotti saporiti, orata al forno, ventresca di tonno, carni bianche, formaggi a pasta semidura di media stagionatura.
<b>FORMATO</b>	0,75 L
<b>CLASSIFICATION</b>	IGT (Typical Geographical Indication) white Isola dei Nuraghi.
<b>PLACE OF ORIGIN</b>	Sisini estate in the countryside of Siurgus Donigala, 250-300 metres above sea level.
<b>SOIL</b>	Limestone, soils from limestone-marl sediments.
<b>GRAPE VARIETIES</b>	Vermentino, native grapes.
<b>CLIMATE</b>	Mediterranean, mild winters, limited rainfall, very hot and windy summers.
<b>HARVESTING</b>	By hand, in the early morning.
<b>VINIFICATION TECHNIQUE</b>	Soft pressing, natural decanting, primary and secondary fermentation and development in French oak barriques, further development in the bottle for 6-8 months.
<b>TASTING NOTES</b>	<b>Colour:</b> straw yellow, good density and colour consistency. <b>Nose:</b> fine, big, lingering. <b>Palate:</b> intense, lingering, firm structure, mellow, stylish, with an especially pleasant finish.
<b>STORAGE</b>	Constant temperature 18 °C, humidity 75%, controlled light, horizontal bottle.
<b>SERVING</b>	Tall, fairly wide goblet, serving temperature 12-13 °C.
<b>FOOD MATCHES</b>	Dried mullet and tuna roe (bottarga), flavoursome first courses and risottos, baked gilthead, tuna white meat, white meats in general, semi-hard medium mature cheeses.
<b>SIZE</b>	0.75 lt

