

MONTESICCI

Poco oltre il riflesso
abbagliante dell'estate,
su una tavola ruvida, in
ciotole di terracotta senza
tempo i frutti del mare si
abbandonano al succo
delle olive e dei piccoli
pomodori pieni di sole.
Dalla bottiglia, fresca e
appannata, il vino limpido
li culla con la canzone
antica delle vigne.

MONTESICCO

2008

CANTINE DI
DOLIANOVA



MONTESICCI

BIANCO · INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA · ISOLA DEI NURAGHI

CARATTERI ORGANOLETTICI

Colore: giallo paglierino, con riflessi verdi.
Profumo: al naso offre un bouquet ampio e ricco di frutta, unito a note fresche e speziate.
Sapore: pieno ed equilibrato in bocca, eprime freschezza aromatica unita alla morbida fragranza della frutta.

UVAGGI

Vermentino 75%, Malvasia 15%, Nasco 10%.

ZONA DI PRODUZIONE

Intero territorio del Parteolla e zone limitrofe, caratterizzate da suoli di medio impasto composti da calcari di origine miocenica, giacitura collinare media, clima sub-arido.

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Decantazione statica a freddo del mosto dopo diraspapigiatura e pressatura soffice; inoculo con lieviti selezionati sul pulito, fermentazione a temperatura controllata di 12° C, per un periodo di 18 giorni, e successivo affinamento sulle proprie fecce nobili.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da non servire molto freddo (10-12° C).

ACCOSTAMENTI AL CIBO

Da aperitivo, ma anche antipasti di mare, crostacei e primi piatti delicati.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Colour: pale yellow with a green glint.
Fragrance: to the nose it offers an ample and rich fruity bouquet together with fresh and spicy notes.
Flavour: full and balanced in the mouth, it expresses aromatic freshness together with the supple fragrance of fruit.

GRAPE VARIETIES

Vermentino 75%, Malvasia 15%, Nasco 10%.

AREA OF PRODUCTION

The entire Parteolla region and areas surrounding it, characterized by medium caked soils composed of limestone of Miocene origin, in an area of medium-altitude hills, sub-arid climate.

PRODUCTION TECHNOLOGY

Cold, static decanting of must following stemming and soft pressing; yeasting with selected yeasts, fermentation at a controlled temperature of 12° C for a period of 18 days, followed by maturation on its own noble lees.

SERVING TEMPERATURE

Not to be served very cold (10-12° C - 50-54° F).

BEST SERVED WITH

Appetizers, also seafood appetizers, shellfish and delicate first dishes.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: strohgelb mit grünen Reflexen.
Duft: ein reiches, fruchthaltiges Bouquet mit einer frischen, würzigen Note.
Geschmack: voll und ausgeglichen vereint aromatische Frische mit dem weichen Wohlgeruch nach Früchten.

TRAUBEN

Vermentino 75%, Malvasia 15%, Nasco 10%.

PRODUKTIONSGBIET

Das gesamte Gebiet des Parteolla mit den angrenzenden Zonen, die durch einen Mischboden aus lehmhaltigem Kalkstein des Miozän, durch mittlere Hügellage und ein fast trockenes Klima gekennzeichnet sind.

PRODUKTIONSTECHNOLOGIE

Statisches Kalt-Dekantieren des Mostes nach dem Abbeeren und einem leichten Pressen; Inokulieren von ausgewählten Hefen, Gärung bei einer kontrollierter Temperatur von 12° C für einen Zeitraum von 18 Tagen, anschließende Verfeinerung auf dem eigenen edlen Bodensatz.

SERVIERTEMPERATUR

Nicht zu kalt servieren (10-12° C).

GASTRONOMIEEMPFEHLUNGEN

Als Aperitif, aber auch zu Vorspeisen aus dem Meer, Meeresfrüchten und delikaten ersten gänge.

