



SANTADI  
CANTINA

# PEDRAIA

NURAGUS DI CAGLIARI



## CLASSIFICAZIONE

Nuragus di Cagliari DOC.

## PROVENIENZA

Le uve per il Pedraia sono il risultato di un'attenta selezione dei migliori vigneti impiantati sulle colline del basso Sulcis, con la più antica varietà della Sardegna, il Nuragus.

## COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Terreni tendenzialmente di medio impasto sabbiosi e argillosi.

## UVAGGIO

Nuragus 100%.

## CLIMA

Caldo-arido in estate, temperato d'inverno.

## EPOCA DI RACCOLTA

Le uve Nuragus sono le ultime uve bianche ad essere vendemmiate; intorno alla prima, seconda decade di Ottobre.

## VINIFICAZIONE

Il mosto Nuragus ottenuto da una pressatura "soffice" delle uve, viene fatto fermentare in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Il vino sosta poi per qualche mese in vasche di cemento, dove termina il proprio ciclo evolutivo a contatto con i propri lieviti.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: elegante giallo paglierino tendente al dorato.

Profumo: intensi profumi di frutta gialla uniti a note burrose.

Gusto: pieno e delicato, avvolge il palato con una piacevole morbidezza.

## CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura costante di 17 °C e un'umidità del 75-80%, al riparo dalla luce e mantenendo la bottiglia in posizione orizzontale.

## SERVIZIO

Si serve in un calice di ampiezza medio-piccola e imboccatura media, alla temperatura di 10-12 °C.

## GASTRONOMIA

Da provare in abbinamento a primi piatti di bottarga e formaggi a pasta morbida.