



CANTINA LECIS

AZIENDA
VITIVINICOLA
GIUSEPPE LECIS



Nuragus D.O.C. CALÌTAS



Vitigno: Nuragus 100%.

Vigneto: Allevamento a guyot densità di impianto 4500 ceppi per ettaro. Resa 120 q/ha giacitura pianeggiante con fertili terreni argillosi.

Vinificazione: In bianco, fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata 15-17 C°. Dopo decantazione a freddo e sfeciatura, leggera chiarifica prima dell'imbottigliamento

Colore: Paglierino scarico.

Profumo: Intenso floreale, tipico della varietà di buona persistenza.

Sapore: Fresco, acidulo, sapido e morbido, con una delicata percezione di tannino nel finale.

Accostamenti: Piatti a base di pesce, antipasti, piatti freddi di primavera/estate

Temperatura di Servizio: 8-10°

Gradazione Alcolica: 12% vol