



## TENUTE SAN MAURO

### CLASSIFICAZIONE

Nuragus di Cagliari DOC

### SIGNIFICATO DEL NOME

Nome legato al territorio di Monte S. Mauro nel comune di Gesico

### DESCRIZIONE

Colore giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli. Profumo delicato, gradevole, dal gusto pieno, morbido con retrogusto amarognolo, caratteristico del Nuragus. Uvaggio 100% Nuragus di Cagliari DOC.

### VIGNETO

Allevamento a spalliera e potatura a cordone speronato. Densità media d'impianto 4.000 ceppi / Ha.

Produzione di circa 130 q.li / Ha.

### VINIFICAZIONE

Le uve selezionate vengono avviate alla pigiatura. La pasta mosto ottenuta viene trasferita in una pressa soffice per ottenere un mosto di prima qualità. Il mosto viene poi trasferito in contenitori termo-condizionati (16°-18° C) per essere avviato alla fermentazione alcolica. Dopo varie filtrazioni il vino viene messo in bottiglia e fatto riposare per circa un mese.

### CALICE CONSIGLIATO

Calice a stelo lungo.

### ABBINAMENTO

Antipasti magri di pesce, minestre e zuppe di pesce.



Giallo paglierino  
con riflessi verdognoli



Delicato, gradevole,  
caratteristico



Secco, sapido, armonico

**UVE**  
100% Nuragus

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
13 % vol

**TERRENO**  
suolo di medio impasto

**TEMP. DI SERVIZIO**  
10° C.

**AFFINAMENTO**  
minimo mesi 1 in bottiglia

**FORMATO BOTTIGLIA**  
lt 0,75