



SANT'EFIS

CLASSIFICAZIONE

Nasco di Cagliari DOC

SIGNIFICATO DEL NOME

Rispettoso omaggio a Sant'Efisio, il martire protettore della città di Cagliari che identifica una delle feste più sentite con grande partecipazione da tutta la Sardegna.

VINIFICAZIONE

Breve macerazione pre-fermentativa a freddo, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata. Sosta in affinamento sulle fecce nobili per 60 giorni con ripetuti batonage.

ABBINAMENTO

Si esalta con la cucina di mare, antipasti di pesce, crudité, risotti ai frutti di mare, pesce in salsa o arrosto, carni bianche e formaggi di media stagionatura.



Giallo paglierino con riflessi dorati, luminoso.



Intenso e armonico, finemente fruttato con note di frutta tropicale e fiori gialli selvatici. Leggerissime note muschiate tipiche del vitigno.



Armonioso, buona struttura, morbido e avvolgente, con un finale lungo e piacevole.

UVE

Nasco, uno dei vitigni a bacca bianca più antichi della Sardegna. Coltivato principalmente nella provincia di Cagliari le prime tracce dell'allevamento risalgono al 1837. Vitigno principalmente utilizzato per i vini da dessert, si esprime bene anche nella versione secco.

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol