



NURAGHE CRABIONI®

## SUSSINKU ROMANGIA BIANCO IGT

Colore di ottima intensità con tinte giallo-verdognole, brillante.

Profumi intensi con toni dolci di agrumi, miele e frutta esotica.

Morbido, avvolgente e pieno di palato. Equilibrato con struttura importante che conferma grandi potenzialità di invecchiamento in bottiglia.

Vino classico da pesce, ideale per piatti importanti come: grigliate di gamberi e spigola, ma anche zuppe di pesce, pesci al forno da preda con aromi mediterranei. Ottimo come aperitivo.



### ROMANGIA BIANCO INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

#### UVAGGIO

100% storica varietà autoctona sarda a bacca bianca.

#### IL VITIGNO

Storica varietà autoctona sarda a bacca bianca.

#### ZONA DI PRODUZIONE

Sorso, provincia di Sassari.

#### IL VIGNETO

Situato a 70 mt sul livello del mare, ben ventilato.  
Densità per Ha: 6250 ceppi - Resa: q.li 75.

#### FORME DI ALLEVAMENTO

Controspalliera con potatura Guyot semplice.

#### TIPOLOGIA TERRENO

Dal sabbioso all'argilloso-sabbioso, calcareo e calcareo-argilloso.

#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Severa selezione in vigna dei grappoli migliori, lasciati più a lungo a maturare.

Raccolta manuale dell'uva in cassetta, pigiata e diraspata, viene raffreddata a 12°C con l'ausilio dello scambiatore. Pressatura ultra soffice e delicata.

Il vino affina sui suoi lieviti, periodicamente rimessi in sospensione, per almeno 7 mesi prima dell'imbottigliamento.

Temperatura di servizio: 8°-10° C

Tresmontes Società Agricola Srl

Via Umberto, 30  
07037 - Sorso (SS) - Italia

+39 346 8292457 / +39 3318701855

info@nuraghecrabioni.com  
nuraghecrabioni.com



#nuraghecrabioni