

T E N U T E
o s k i r o s

Isola dei Nuraghi – Bianco – I.G.T.

Uvaggio: Vitigni autoctoni

Altitudine: 350 m s.l.m.

Composizione del suolo: Suoli di disfacimento granitico, sabbiosi e sabbiosi-argillosi

Densità d'impianto: 5.000 ceppi per ettaro

Forma di allevamento: Cordone speronato

Vinificazione: Fermentazione e affinamento in vasche di acciaio inox

Grado alcolico: 13,5% Vol.

Note di degustazione: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso offre una piacevole miscela di aromi di salvia, mela verde, fiori bianchi e leggere note balsamiche. Al palato è fresco e vivace, con una sapidità brillante e toni minerali che ben contrastano le note di frutta matura. Il finale è lungo, elegante e persistente.

