ACQUISTATO IL .....

"Elat" Isola dei Nuraghi IGT 2023 2023

Fresco e giovane

L'Elat, Isola dei Nuraghi IGT di Cantine Sardus Pater è un bianco fresco e giovane, prodotto a partire da uve rosse caratteristiche del Sulcis e vinificate in bianco, ovvero senza contatto in vasca tra bucce e mosto. La vinificazione in bianco dell'Elat avviene in acciaio a basse temperature, seguita da un affinamento di 6 mesi sulle fecce fini con bâtonnage quotidiani. Il risultato è un vino caratterizzato da un bel colore giallo con riflessi ramati, unico nel suo genere, ottenuto anche grazie a una accurata lavorazione in cantina e mettendo al riparo il vino dall'ossigeno durante tutto il processo di trasformazione, per evitare l'ossidazione che porta a un parziale cambiamento di colore e alla (altrettanto parziale) perdita degli aromi più sottili, floreali e balsamici, tipici dalle uve. Al naso, infatti, Elat presenta aromi intensi di fiori bianchi con richiami balsamici. In bocca è vivace, con una buona sapidità e una piacevole freschezza. Note di eucalipto ed erbe officinali prendono il sopravvento, conferendo al vino una personalità unica. Il finale è persistente e lascia in bocca una sensazione di freschezza e aromaticità. Ottimo come aperitivo, Elat e si sposa egregiamente con pietanze a base di frutti di mare e crostacei, cruditè di pesce, sushi e sashimi.

La Cantina Sardus Pater è una cooperativa nata nel 1949. Oggi può contare sulla collaborazione di circa 200 soci che lavorano circa 300 ettari di superficie vitata di proprietà. La principale vocazione della cantina è quella di produrre il pregiato Carignano del Sulcis, con uve raccolte in vigneti storici ancora a piede franco. I soci seguono tutte le fasi della produzione, dalla coltivazione delle vigne, alla fase produttiva, fino all'affinamento dei vini e l'imbottigliamento. Il processo produttivo segue tecniche colturali tradizionali che, combinati con le moderne tecnologie e con rigorosi controlli di qualità, permette di realizzare una produzione interamente certificata.

La Vigna

Terreno	Medio impasto
Esposizione	Sud
Allevamento	Alberello latino
Densità imp.	7000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	Uva rossa caratteristica del Sulcis vinificata in bianco
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Elat nasce da sperimentazioni in vigna ed in cantina, atte a rivelare il carattere nascosto del vitigno a bacca rossa principe del Sulcis. Tramite un'accorta vinificazione in bianco, svolta in acciaio a basse temperature, seguita da un affinamento di 6 mesi sulle fecce fini con batonnage quasi quotidiano.
Sensazioni	Colore: giallo con riflessi ramati. Olfatto: aromi intensi di fiori bianchi con nuances balsamiche. Gusto: vivace, con una buona sapidità e freschezza. Note di eucalipto ed erbe officinali prendono il soppravvento in bocca. Il finale è persistente.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821