Nemusu

BIANCO MACERATO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: S.A.
Formato: 50 cl
Paese: Italia
Regione: Sardegna
Vitigno: Malvasia
Suolo: Calcareo marnoso
Estensione del vigneto: 1,8 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 6.000
Età media del vigneto: 40 anni
Produzione media per ha: 30 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspapigiatura, macerazione sulle bucce di 60 giorni per le annate 2018 e 2019, macerazione di 25 giorni per le annate 2020 e 2021. Affinamento in damigiane di vetro da 54 litri, assemblaggio in vasche di acciaio due mesi prima dell'imbottigliamento.
Bottiglie prodotte: 1.400

PRODUTTORE

CANTINA CARTA
Piero Carta

PERCHÉ

Il Nemusu di Cantina Carta è un vino bianco macerato creato in collaborazione con la cantina Sa Defenza. Nemusu, dal sardo "nessuno", strega e stupisce per un naso morbido e talcato. Al sorso, pieno e corposo, si apre tra sentori di pesca matura e mandorla regalando una bevuta in pieno stile meditativo.

QUANDO

Quando il weekend è stato passato in compagnia degli amici venuti a trovarci da fuori città e tutti sembrano volersi ancora attardare a tavola per non dover arrivare al momento dei saluti, scendete in cantina e prendete una bottiglia di Nemusu. Una bottiglia che parla di amicizie profonde.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it