

ALGHERO BIANCO PASSITO DOC MONTELUCE

Uvaggio	Nasco 100%
Origine	Alghero
Sistemi d'allevamento	Pergola sarda
Densità d'impianto	2551 ceppi/ha
Resa	50 q.li/ha
Età media delle viti	20 anni
Appassimento	Appassimento delle uve al sole
Vinificazione	Pressatura soffice; decantazione statica a freddo; fermentazione a temperatura controllata a 18°C che si blocca con l'ausilio del freddo a 80 g/l di zuccheri residui.
Affinamento	In acciaio inox per 12 mesi
Fermentazione malolattica	No
Grado alcolico	15%
Zuccheri residui	116 g/l
Total acidity	5,4 g/l



750ml

L'uva nasco è presente da tempo immemore ad Alghero e Sella & Mosca la coltiva su un terreno argillo sabbioso con sottosuolo calcareo. Nel Monteluce la varietà è usata in purezza e appassita al sole per circa 15 giorni. La lunga macerazione pellicolare sulle bucce permette di estrarre tutto il loro carattere aromatico, ben presente nel mosto, prima, e nel vino, poi. Giallo dorato con decise sfumature ambrate, ha profumi di miele, muschio bianco, zagara, albicocca candita e spezie. Un tripudio di sensazioni che evolvono nel bicchiere e proseguono al palato. Proprio qui Monteluce dà il meglio di sé, confermandosi dolce e morbido quanto dinamico e facile da bere. Vino di grande personalità, con un intrigante richiamo tropicale finale.

