

ORODORO
VINO BIANCO PASSITO



VITIGNO:
UVAGGIO DI VITIGNI AUTOCTONI AROMATICI.

ZONA DI PRODUZIONE:
IL TERRITORIO DEL SULCIS, NELL'ESTREMITÀ SUD-OVEST DELLA SARDEGNA.

CLIMA:
IL CLIMA DELLA ZONA È MEDITERRANEO, CARATTERIZZATO DA PIOGGE SCARSE DISTRIBUITE IRREGOLARMENTE NEL CORSO DELL'ANNO E CONCENTRATE QUASI TOTALMENTE NELLE STAGIONI AUTUNNALI ED INVERNALI, DA FREQUENTI VENTOSITÀ PROVENIENTI DA MAESTRO, DA TEMPERATURE ELEVATE NEL PERIODO PRIMAVERILE-ESTIVO, MITI IN AUTUNNO, VARIABILI TRA FREDDO SECCO E MITE IN INVERNO.

CARATTERE DEL TERRENO:
IL TERRENO È DI NATURA SABBIOSA E CALCAREO-ARGILLOSA, RICCO DI SCHELETRO, STRUTTURALMENTE DI MEDIO IMPASTO, DISCRETA LA DOTAZIONE DI SOSTANZA ORGANICA E DI REAZIONE SUB-ALCALINA. È SUFFICIENTEMENTE DOTATO DEGLI ELEMENTI MINERALI CHE NE DETERMINANO LA QUALITÀ.

ALLEVAMENTO DELLE VITI:
ALBERELLO.

RESA UVA PER ETTARO:
30 - 40 QL

COLORE:
AMBRATO CON ANCORA NOTE VIVACI E DORATE.

PROFUMO:
MOLTO INTENSO, AMPIO, IN CUI SPICCANO VIVACI NOTE FLOREALI, SU TUTTE LA ROSA. RICHIAMI DI VANIGLIA E CARAMELLO E NOTE DI FRUTTI ESOTICI MATURI.

SAPORE:
MORBIDO ALL'INGRESSO CON UNA NOTA CALDA ACCOMPAGNATA DA UN'ACIDITÀ PIACEVOLE. GIUSTAMENTE SAPIDO CON UN FINALE GRADEVOLE CON PERSISTENZA OLFATTIVA CHE RICHIAMA LA FRUTTA MATURA ED ESOTICA. FINALE PULITO, DOVE LA MORBIDEZZA UNITA ALL'ACIDITÀ NON LO RENDONO STUCCHEVOLE.

ABBINAMENTI:
DOLCI AL CUCCHIAIO E PASTICCERIA SECCA, INTERESSANTE L'ABBINAMENTO CON FORMAGGI STAGIONATI ED ERBORINATI.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
8 - 10°C

VENDEMMIA:
TERZA DECADE DI AGOSTO.

VINIFICAZIONE:
UNA PARTE DELLE UVE È RACCOLTA A NORMALE MATURAZIONE E PRESSATA SOFFICIENTEMENTE, L'ALTRA PARTE È LASCIATA APPASSIRE NATURALMENTE SUL RASPO. A METÀ DELL'FERMENTAZIONE, NEL MOSTO SONO AGGIUNTI GLI ACINI PASSITI. MATURAZIONE E AFFINAMENTO IN SERBATOI D'ACCIAIO.

GRADAZIONE:
13 - 14%

