

Punta Arbona 2023

Origine

È un Moscato di Sardegna DOP che deriva da San Giovanni Suergiu (SU)

Caratteristiche terroir

Il Moscato Bianco proviene dal litorale di San Giovanni Suergiu dove il vigneto è situato tra l'isola di Sant'Antioco e Porto botte, a 400 m di distanza dal mare e mitigato dai venti di maestrale da NO e scirocco da SE. I venti salmastri e la tessitura del suolo, dotata di sabbia grossa argillosa, regalano delle caratteristiche sensoriali uniche.

Vendemmia

Per questo vino sono stati selezionati filari ben precisi dove già il Moscato ha poca resa dalla maturazione precoce. La complessità di questa varietà è il perfetto momento di vendemmia per conservare freschezza naturale dell'uva, che risulta necessaria per il bilanciamento sensoriale aromatico e gustativo.

Vinificazione

Criomacerazione pellicolare pre fermentativa per 48h con successivo separazione delle bucce ed inoculo di lievito autoctono creato in precedenza ed inoculato nei contenitori in inox.

A fine fermentazione è stato eseguito un travaso sotto azoto e le operazioni di battonage sono durate 4 mesi regalando complessità aromatica, ottimo estratto e struttura in bocca.

Il resto dello affinamento è avvenuto in acciaio inox ed in bottiglia per un tempo complessivo di 9 mesi.

E' stato il primo Moscato di Sardegna DOP ad essere creato in versione secca.

Bottiglie prodotte 650

Paolo Pitzolu

