



FLOS 2023

Sardegna Semidano DOC

Origine

È un Semidano Sardegna DOP in purezza, proveniente dalla zona di Sanluri (CA)

Caratteristiche terroir

Questo vigneto di Semidano situato a 200 m.s.l.m., è caratterizzato da ottimi range termici tra giorno e notte, temperato d'inverno e ventilato d'estate, dove il maestrale, permette una buona aerazione e mitigazione termica sui ceppi, creando un perfetto microclima.

La tessitura del suolo è di tipo calcarea-argillosa, permettendo una buona esplorazione radicale caratterizzando la forte personalità del vitigno Semidano.

Vendemmia

La vendemmia è stata abbastanza secca con temperature fresche, dove le uve selezionate e vendemmate manualmente in cassette da 15 kg, sono arrivate in cantina con ottimo stato sanitario, grazie anche alla doppia selezione delle uve.

Vinificazione

Criomacerazione pellicolare pre-fermentativa con ghiaccio secco per 24h con successiva separazione delle bucce e fermentazione alcolica in acciaio inox.

In seguito, le operazioni di battonage sono durate per 3 mesi regalando complessità aromatica eleganza e struttura in bocca.

Il resto dell'affinamento è avvenuto in acciaio inox ed in bottiglia per un tempo complessivo di 7 mesi.

Bottiglie prodotte 1.436