

Lajcheddu

Classificazione: I.G.T. Isola dei Nuraghi

Comune di Produzione: San Leonardo, Calangianus – Sardegna (Italia)

Suolo: Sabbioso, disfacimento granitico

Altitudine: 350 slm

Resa per ettaro: 30/35 q.li/ha

Sistema di allevamento: Controspalliera

Sistema di potatura: Guyot

Densità di allevamento: 4.000 p/ha

Epoca Vendemmia: Fine Settembre (Vendemmia manuale)

Appassimento: Su pianta

Vinificazione: Macerazione prefermentativa, pressatura soffice, fermentazione in botti di 550 litri

Affinamento: 18 mesi in botte

Epoca di imbottigliamento: Giugno- Luglio

Gradazione alcolica: 14,50%

Colore: Giallo paglierino carico con riflessi dorati

Naso: Frutta gialla stramatura, frutta secca

Palato: Fresco, avvolgente e dolce

Abbinamenti: Pasticceria secca, dolci a base di mandorle e formaggi piccanti

