



L'ORGOGGIO DI UN VINO SARDO



ORODORO

ISOLA DEI NURAGHI IGT PASSITO

UVE:	Vitigni autoctoni.
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.
TIPOLOGIA 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.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot.
EPOCA DI VENDEMMIA:	Terza decade di agosto.
VINIFICAZIONE:	I grappoli in piena maturazione vengono "pinzati" e lasciati sui tralci per permettere un più rapido appassimento in pianta e portati ad una concentrazione di 350 grammi/litro di zuccheri. Le uve vengono quindi raffreddate e fatte macerare a 4 °C per 24 ore. Segue la pressatura e il mosto ottenuto fermenta in acciaio a 20° sino al naturale blocco fermentativo. La maturazione avviene sempre in acciaio per 9 mesi e poi in vetro per almeno 3.
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.
GUSTO:	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 GASTRONOMICI:	Dolci al cucchiaio e pasticceria secca, interessante l'abbinamento con formaggi stagionati ed erborinati.
GRADO ALCOLICO:	14% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8 - 10 °C
FORMATO:	500 ML

