



2017

G'OCEANO "SENNORE"

Ottenuto dalla storico e rarissimo vitigno autoctono Arvisionadu, da Albu Signatu degli antichi romani, nel vigneto di Luzzanas nel Goceano. Un Unicum presente solo in Sardegna, della quale racchiude i sapori e profumi più tipici e genuini. Rigorosamente vendemmiato a mano.

Arvisionadu in Barrique

Solo 650 bottiglie numerate dove l'Arvisionadu viene esaltato dal passaggio di 6 mesi in botti di quercia, senza compromettere la propria straordinaria identità.

Classificazione: IGP Isola dei Nuraghi

Provenienza: Agro di Benetutti Vigna Sennore 2017

Uvaggio : Arvisionadu 100%

Produzione : 50 q. per ettaro

Clima : mediterraneo, piovosità media in primavera ed autunno, estati lunghe calde e ventilate, forti escursioni termiche

Vendemmia : tradizionale manuale

Vinificazione : vinificazione in bianco affinata in barrique

Maturazione : 2 mesi tini in acciaio, 6 mesi di affinamento in barrique

Colore : giallo intenso, con riflessi dorati

Olfatto : intenso e ampio, con sentori di frutta bianca e vaniglia

Gusto : soffice e pieno, vellutato e caldo al palato, vino fine ed elegante con struttura consolidata e morbidi accenni tannici

Conservazione: temperatura costante 14°C, umidità 75%, non esporre alla luce diretta, conservare in posizione orizzontale

Servizio: calice slanciato di buona ampiezza, temperatura 10-14°C

