

Amentos di Nasco

NASCO DI CAGLIARI - DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

| | | | |
|---|--|---|--|
| Uvaggio/grapes/Rebsorte | Nasco 100% | Nasco 100% | Nasco 100% |
| Zona di produzione/production area/ Anbaugebiet | Isola di Sant'Antioco | Island of Sant'Antioco | Die Insel Sant'Antioco |
| Altimetria del vigneto/position of vineyard/ Höhenlage des Weinbergs | Sul livello del mare | At the sea level | Auf Meereshöhe |
| Tipologia dei terreni/type of terroir/ Bodenart | Sabbioso | Sandy | Sandig |
| Sistema di allevamento/cultivation sytem/ Reberziehungssystem | Alberello a piede franco | Ungrafted bush | Alberello mit freistehenden Reben |
| Densità dei ceppi/density of plants/ Pflanzdichte der Rebstöcke | 7.000/8.000 per ettaro | 7.000/8.000 per hectare | 7.000/8.000 pro Hektar |
| Produzione per ettaro/production per hectare/Hektarertrag | 35 quintali | 3,5 metric tons | 3,5 Tonnen |
| Età media delle viti/average age ove vinestock/Durchschnittliches Alter der Reben | 5 anni | 5 years | 5 Jahre |
| Epoca vendemmia/harvesting period/ Zeitpunkt der Lese | 3ª settimana di settembre | 3rd week in September | 3. Septemberwoche |
| Vinificazione/vinification/Vinifikation | Macerazione a freddo delle bucce per 12 ore alla temperatura di 7° C | Cold maceration of grapes for 12 hours at a temperature of 7° C | 12 Stunden kaltes Einmischen auf den Traubenschalen bei einer Temperatur von 7° C |
| Fermentazione alcolica/ alcoholic fermentation/Alkoholische Gärung | In acciaio alla temperatura di 15° C | In steel at a temperature of 15° C | In Edeltanks bei einer Temperatur von 15° C |
| Fermentazione malolattica/malolactic fermentation/ Malolaktische Gärung | Non svolta | Not performed | Nicht durchgeführt |
| Affinamento/ aging/Verfeinerung | 3 mesi in bottiglia | 3 months in the bottle | 3 Monate auf der Flasche |

