



NURAGHE CRABIONI®

# KANIMARI

## CUVÉE ROMANGIA

### IGT

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini.

Ottima intensità aromatica. Agrumato con note di pesca bianca e salvia.  
Gusto di grande equilibrio, perfetta sintesi tra morbidezza e acidità. Ottima lunghezza.

Perfetto come aperitivo, si accompagna molto bene anche con i primi piatti e gli antipasti.



ROMANGIA BIANCO  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

UVAGGIO  
Aromatico 100%

IL VITIGNO  
Aromatico, il più rappresentativo della Romangia.

ZONA DI PRODUZIONE  
Sorso, provincia di Sassari.

IL VIGNETO  
Situato a 70 mt sul livello del mare, ben ventilato.  
Densità per Ha: 4200 ceppi.

FORME DI ALLEVAMENTO  
Controspalliera con potatura Guyot semplice.

TIPOLOGIA TERRENO  
Calcareo-argilloso.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO  
Le uve vengono vendemmiate verso metà settembre, mature, ma raccolte anticipatamente rispetto al passito, per esaltare la freschezza di tale varietà.  
La pressatura delle uve è intensa per estrarre dalla buccia il tipico aroma varietale.  
Dopo la fermentazione alcolica sosta sui lieviti fino a tarda primavera prima di essere imbottigliato.

Temperatura di servizio: 8°-10° C

Tresmontes Società Agricola Srl  
Via Umberto, 30  
07037 - Sorso (SS) - Italia

+39 346 8292457 / +39 3318701855

info@nuraghecrabioni.com  
nuraghecrabioni.com

  #nuraghecrabioni