

# KARMIS

## BIANCO ISOLA DEI NURAGHI IGT

### **Vitigno**

Vernaccia, Vermentino.

### **Zona di produzione**

Valle del fiume Tirso, Penisola del Sinis.

### **Altitudine**

Fino a 200 metri s.l.m.

### **Clima**

Tipicamente mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni limitate ed estati molto calde e ventilate.

### **Carattere del terreno**

Parte alluvionale, sabbioso, leggermente argilloso, parte di origine vulcanica.

### **Allevamento delle viti**

Impianti a spalliera e alberello.

### **Resa uva per ettaro**

70/80 quintali.

### **Vinificazione**

In bianco, con spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata in acciaio.

### **Affinamento**

In acciaio con periodici batonnage e poi in bottiglia. Conservato in ambiente idoneo matura bene in bottiglia per diversi anni.

### **Colore**

Giallo paglierino con riflessi dorati sui bordi.

### **Profumo**

Intenso e persistente con profumi di miele e fiori gialli, ottima complessità in un finale tropicale.

### **Sapore**

Invitante, sferzante, caratterizzato da eleganti note minerali e lunga sapidità.

### **Temperatura di servizio**

9°/10° C.

### **Abbinamenti**

Buona intensità negli abbinamenti sia come aperitivo che primi piatti, da provare su crudi di mare.

### **Epoca vendemmia**

Prima metà di settembre.

### **Formato**

0,375 l - 0,75 l - 1,5 l - 3,00 l.

