



Tittia

Tittia
ISOLA DEI NURAGHI
Indicazione Geografica Tipica
— Bianco 2018 —



Tittia

Il nostro Tittia vuol esprimere con i suoi profumi freschi e sapori vivaci, quella sensazione di frescura tipica di un mattino delle zone interne della Sardegna. Elegante e delicato, si distingue per una notevole freschezza e sapidità.

Denominazione

IGT - Isola dei Nuraghi bianco

Vitigni

Semidano 100%.

Vinificazione

Il 50% della massa fermenta in acciaio, mentre l'altra metà in tonneau di rovere francese ad una temperatura di 18° C.

Affinamento

50% in acciaio e 50% in tonneau di rovere francese.

Alcol

12,5%.

Capacità d'invecchiamento

Entro 5 anni.

Temperatura di servizio

10°C - 12°C.

Abbinamenti consigliati

Il nostro Tittia è ideale per accompagnare antipasti e primi piatti a base di pesce.



PEDRA NIEDDA

T • E • N • U • T • E

MENICALLI ENRICO

Vico Pozzo 10 - 09090 Sini (Or)

Sardegna (Italia)

P. Iva: 01207690957

info@pedranieddatenute.it

www.pedranieddatenute.it

Enrico: +39 329 4430575

Susanna: +39 340 8311753

KLS
design



seguici_

