



# JULIOLA

Vino bianco IGT Isola dei Nuraghi

Il suo nome prende quello dell'antico insediamento romano sito alla foce del fiume Coghinias.

**Vitigno:** Vermentino  
**Produzione:** 60 a/ha  
**Grad. alcolica:** 14,00%

**Vinificazione:** Dopo una delicata diraspatura, le uve vengono sottoposte ad una breve macerazione in pressa (circa 45 minuti). Dopo un affinamento in acciaio di 6 mesi, per esaltarne la ricchezza aromatica, il vino viene imbottigliato.

## DEGUSTAZIONE

**Colore:** Giallo paglierino, brillante;

**Olfatto:** Profumi intensi ed avvolgenti di frutta

**Gusto:** Morbido, abbastanza fresco e sapido. Vino di corpo, pronto e con un ottimo equilibrio.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-9°C**