I NOSTRI VINI: Pedra Lughente - IGT Colli del Limbara

Il Pedra Lughente è il primo vino bianco sardo ad essere affinato in un serbatoio di granito, della tipologia “Ghiandone” del Monte Limbara, attraverso un processo di vinificazione rispettoso della tradizione ma con la consapevolezza dell’enologia moderna



Il nome, Pedra Lughente, significa "pietra luccicante" in sardo, e si rifà ai cristalli di quarzo del granito che brillano come stelle nel buio della notte.

Vendemmia: Manuale in cassette nella prima decade di settembre.

Vinificazione: La fermentazione è spontanea, così come quella malolattica e avvengono interamente in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, a contatto con le bucce per 3-4 giorni con rimontaggi e delestage periodici.

Affinamento: Il vino viene trasferito nel serbatoio in pietra, dove affina sulle fecce con frequenti batonnage, acquisendo complessità e carattere, per poi essere lievemente filtrato e imbottigliato, proseguendo l’affinamento in bottiglia.

Gradazione alcolica:
Annata 2023 - 13% vol
Annata 2024 – 12% vol

Temperatura di servizio: 6-14°C

Bottiglie prodotte: 1300 ca

Note sensoriali: Di colore dorato intenso, si presenta con una tonalità che richiama i riflessi dorati del sole. Al naso, emergono profonde note minerali che evocano la roccia madre del territorio. Un bouquet che si apre con eleganza, offrendo aromi complessi e avvolgenti. Il sorso si distingue per la sua sapidità e freschezza. Le sensazioni iodate e marine sottolineano la sua provenienza da un territorio baciato dal mare e dalle brezze salmastre. In bocca, rivela una struttura equilibrata, caratterizzata da una vibrante acidità che si fonde armoniosamente con una piacevole morbidezza.

Abbinamenti consigliati:

6-8°C: Servito a questa temperatura, il vino si rivela perfetto per i crudi di mare, poiché la sua freschezza simula l'effetto di una bollicina, esaltando i sapori delicati e iodati di ostriche, carpacci di pesce e tartare di gamberi.



10-12°C: A questa temperatura, il vino si sposa armoniosamente con pesci delicati come l'orata al sale, il branzino al vapore o le capesante gratinate. La moderata acidità e il bouquet aromatico sottolineano la finezza dei piatti senza sovrastarne il gusto.

12-14°C: A temperature più elevate, il vino acquista corpo e struttura, rendendolo ideale per piatti più sostanziosi come le carni bianche o piatti tradizionali. Perfetto con la zuppa gallurese, il porcetto sardo o il lardo di Colonnata, dove la sua acidità equilibra la ricchezza dei sapori grassi, permettendo una degustazione armoniosa e bilanciata.