



CORONA RUIA
lenta Vendemmia®



YAMAS

PRENDE IL NOME DA "YAMAS", ANTICA PAROLA PROTONURAGICA DERIVANTE DAL GRECO, IL CUI SIGNIFICATO E' "ALLA VOSTRA SALUTE", TERMINE POPOLARE CHE I GRECI AMAVANO SCAMBIARSI A TAVOLA.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE: UVE AUTOCTONE

VITIGNO: BLEND DI UVE

ANNO DI PRODUZIONE: 2023

AREA DI ORIGINE: REGIONE SARDEGNA- LOCALITA' SORSO-

ORIGINE UVE: VIGNETI DI PROPRIETA'

RESA PER ETTARO: 50 Q.LI/HA

ETÀ DEI VIGNETI: OLTRE 25 ANNI

VENDEMMIA: INIZIO SETTEMBRE

NOTE TECNICHE:

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO: IN ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA.

GRADAZIONE: 12% VOL.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: GIALLO PAGLIERINO BRILLANTE.

OLFATTO: AL NASO E' FRESCO , INVITANTE, CARATTERIZZATO DA NOTE AGRUMATE E SENTORI DI FIORI E FRUTTA A POLPA BIANCA, PESCA E MORBIDE NUANCE TROPICALI ACCOMPAGNANO DELLE ESILI NOTE DI CROSTA DI PANE.

GUSTO: AL PALATO E' RAFFINATO E SUADENTE , CON UN SORSO LUNGO E APPAGANTE. IL FINALE REGALA SENSAZIONI FRESCHE, FRUTTATE E PIACEVOLMENTE SAPIDE.

ABBINAMENTI: OTTIMO DA CONSUMARE IN OGNI OCCASIONE, SI SPOSA BENE CON ANTIPASTI DI PESCE , CARNI BIANCHE, FRITTURE DI PESCE, TARTARE, MOLLUSCHI E CROSTACEI.



Soc. Agr. tenute mereu srl
LOC. PEDRAS DE FOGU - 07037 SORSO
sassari - sardegna - italia

www.coronarua.it