



CANTINA MONT'È PRAMA



Nephilim Bianco 2022 Isola dei Nuraghi IGT

Un vino bianco agile e fresco, dotato di una piacevole sapidità, spazia dalle piacevoli sensazioni fruttate di pesca bianca e susina, seguono note floreali di ginestra, il tutto arricchito da erbe aromatiche e sensazioni marine

Si contraddistingue per il suo carattere gustativo e per il suo buon equilibrio. Vino dal sorso intenso e dotato di ottima persistenza.

Perfetto bianco da aperitivo, da bere fresco da solo o accompagnato da piccoli stuzzichini di mare, da provare con piatti di pesce della cucina locale o piatti di terra a base di carni bianche.

Nephilim

Paesaggi di acque marine, venti di mare e di terra, sabbie, ristagni d'acqua e fenicotteri rosa, contornano il territorio del Sinis. Un piccolo paradiso naturale ricco di biodiversità, storia millenaria e dalle importanti testimonianze culturali. Qui dove a pochi passi dai nostri vigneti si innalzavano gli ora assopiti Giganti, gli straordinari colossi in pietra risalenti a più di 3.000 anni fa, **nasce la nostra linea di vini NEPHILIM.**

Vini dall'anima giovane e ambiziosa, figli di un pregevole ecosistema naturale dove la terra si pone come elemento essenziale per dar vita a vini sani e di qualità





CANTINA MONT'È PRAMA

Nephilim Bianco 2022 Isola dei Nuraghi IGT

Caratteristiche

Annata

2022

Uvaggio

Vermentino e altri vitigni autoctoni

Zona di produzione

Cantina Mont'è Prama

Altitudine

43 metri s.l.m.

Clima

Mediterraneo con inverni miti, precipitazioni limitate ed estati calde e ventilate

Terreni

Prevalentemente marne calcaree / arenacee

Fermentazione / Vinificazione

Vinificazione in bianco e fermentazione del mosto fiore in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata

Affinamento

In acciaio fino all'imbottigliamento

Temperatura di servizio

10 / 12 °C

Formato

0,75 lt

Colore

Giallo paglierino animato da riflessi dorati

Profumo

Sensazioni fruttate di pesca bianca e susina, segue un floreale di ginestra, il tutto arricchito da erbe aromatiche e sensazioni marine

Gusto

Sorso intenso e dotato di ottima persistenza