



## LAJCHEDDU

PASSITO  
ISOLA DEI NURAGHI  
I.G.T.

I vigneti che producono questo speciale vino godono di una posizione pedoclimatica ottimale per un'appassimento delle uve direttamente in pianta. Il **LAJCHEDDU** ottenuto da uve Moscato in purezza, che vengono raccolte in tardo autunno, nasce con tonalità di colore giallo paglierino carico e dai visibili riflessi dorati.

Gli aromi ed i sapori dolci dell'uva appassita vengono accompagnati da intense sensazioni di frutta gialla stramatura e da piacevoli note di frutta secca.

**LAJCHEDDU** è un ottimo vino da meditazione che si accompagna benissimo ai dolci a base di mandorla e si sposa perfettamente con i formaggi stagionati ed erborinati.

Il processo di vinificazione viene svolto con una macerazione prefermentativa seguita da una pressatura soffice e successivo affinamento di 18/20 mesi in botti di rovere francese con capienza 550 lt.

### Scheda Tecnica

**Classificazione:** Isola dei Nuraghi I.G.T - Passito.

**Varietà:** Moscato.

**Comune di produzione:** San Leonardo, Calangianus - Sardegna.

**Suolo:** Sabbioso, disfacimento granitico.

**Vendemmia:** Fine Settembre.

**Vinificazione:** Macerazione prefermentativa, pressatura soffice, fermentazione in botti di rovere di 550 litri.

**Affinamento:** In botti di rovere francese.

### Caratteristiche

**Colore:** Giallo paglierino carico con riflessi dorati.

**Olfatto:** Frutta gialla stramatura, frutta secca.

**Gusto:** Fresco, avvolgente e dolce.

### Servizio & Abbinamenti

**Servizio:** Temperatura 12-13°C.

**Abbinamenti:** Pasticceria secca, dolci a base di mandorle e formaggi stagionati.