



Bandito - Filu Ferru

Qualifica: Qualifica Distillato di Vinacce Sarde

Zona di produzione: Basso-Medio Campidano

Clima: Temperato, collinare, secco con precipitazioni invernali-primaverili

Terreno: Argilloso di medio impasto

Altitudine: 0 – 300 mt s.l.m.

Vitigni di origine: Cannonau di Sardegna, Nuragus di Cagliari, Moscato di Cagliari, Vermentino e Monica di Sardegna

Epoca di raccolta: Alta-metà vendemmia

Tecnologia di produzione: Distillazione lenta a bagno-maria a vapore indiretto

Tempo di "riposo" in serbatoio : 18 mesi

Colore: Bianco, Brillante

Profumo: Intenso e armonico

Sapore: Asciutto ed deciso con sentori di legno aromatico. Caldo ed avvolgente

Gradazione alcolica: 42,00 % Vol.

Ulteriori trattamenti: Condizionamento sottozero, filtrazione con strati brillantanti, aromatizzazione con legni provenienti dalla macchia mediterranea

Abbinamenti gastronomici: Fine pasto

Temperatura di servizio: 4-8° C

