

NABJ

BOVALE FIL'E FERRU
ACQUAVITE DI VINACCE

Il Fil'e Ferru NABJ di uve Bovale, ottenute dopo la vinificazione del nostro vino Nabj, tradizionalmente offerto da Abele Melis ai suoi ospiti in occasione dei pranzi di fine vendemmia.

Abbiamo voluto chiamarlo Fil'e Ferru dedicandolo a coloro che al tempo del proibizionismo, la produzione artigianale continuò clandestinamente; per sfuggire ai controlli il distillato veniva conservato in bottiglie di vetro che legate con un fil di ferro, venivano interrate, lasciando fuori, per poterle poi rintracciare, un piccolo spezzone del fil di ferro.

NOTE VINICOLE

VITIGNI: Bovale

SUOLO: alluvionale, ciottoloso, franco sabbioso argilloso, pH da sub acido a sud alcalino.

VIGNETO: S'Ena Sa Murta. **Bovale:** impianto del 1994; sesto: m 2,50 x m 1 per un'estensione di 4,00 ha pari a 16.000 ceppi.

Sangiovese: impianto del 1994; sesto m2,50 x m1 per un'estensione di 0,73 ha pari a 2.900 ceppi.

ALLEVAMENTO DELLE VITI E RESA CEPPPO: Bovale: spalliera a cordone speronato con 5/6 cornetti; gemme per ceppo 10/12; resa per ceppo 1,5 kg; resa ettaro 60 q.li; resa totale 283,5 q.li **Sangiovese:** spalliera a cordone speronato con 5/6 cornetti; gemme per ceppo 10/12; resa per ceppo 1,3 kg; resa ettaro 52 q.li; resa totale 38 q.li

VENDEMMIA: Primi di Ottobre **Bovale:** Bovale: gradi baba 19-21, acidità totale 5,5-6 gr/lt, pH 3,45-3,6 **Sangiovese:** gradi baba 19-20, acidità totale 4,0-5,0 gr/lt, pH 3,4-3,5

DISTILLAZIONE

METODO DI DISTILLAZIONE: alambico discontinuo a bagnomaria.

AFFINAMENTO: 18 mesi.

DATI TECNICI

GRADO ALCOLICO: grado alcolico: 42%Vol

CARATTERISTICHE

Colore limpido e brillante, aromatico, di forte carattere e giustamente alcolico.

ABBINAMENTI

Fine pasto, dessert di dolci a base di dolci.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° C.



MELIS
*Vigneti e Cantine
in Terralba*



gilibbo.com

AZIENDA AGRICOLA MELIS S.S. - SOCIETÀ AGRICOLA SEMPLICE

Via Santa Sua, 20 - 09098 TERRALBA (OR) - Sardegna - Tel. +39 0783 851.090 - melis.vini@tiscali.it - www.melisvini.it

Flavio Melis +39 389.802.17.10