

MIRA

VERMENTINO DI GALLURA
D.O.C.G.

2024



VINO BIANCO | BOTT. 0,75 L | 14% ALC. | 6 °C - 8 °C



DENOMINAZIONE E NOME:

Mira, Vermentino di Gallura DOCG

VITIGNI:

Vermentino 100%

ESTENSIONE VIGNETI E BOTTIGLIE PRODOTTE:

4 ettari, 18.000 bottiglie. L'azienda nella sua seconda uscita (2024) ha scelto di produrre 6.000 bottiglie.

ESPOSIZIONE: sud/ovest

TIPOLOGIA DI SUOLO:

terreni sciolti, mediamente profondi, generati da disfacimento granitico.

ANNO DI IMPIANTO: 1982

DENSITÀ: 4.000 piante per ettaro.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

PRODUZIONE: 1,7 Kg per ceppo.

VENDEMMIA: manuale in cassette.

VINIFICAZIONE: in acciaio.

AFFINAMENTO: in acciaio.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: oltre 8 anni.

MIRA

VERMENTINO DI GALLURA
D.O.C.G.

2024



NOTE DEGUSTATIVE:

nel calice sembra sole giovane: giallo chiaro con lampi verdi. Il profumo ti porta subito in Sardegna, tra scorza di limone, pesca croccante e un soffio di fiori bianchi. Poi arriva la macchia mediterranea, mirto e rosmarino, e quella carezza di mare che fa venire fame. In bocca è scattante ma avvolgente, pulito, con una scia salina che resta a lungo. Chiude con mandorla e agrumi, come un tuffo al tramonto. Un bianco da aperitivi lunghi e risate tra amici.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

è il compagno perfetto per tavoli che profumano di mare e libertà: crudi di pesce, sushi, poke agrumati, tacos di pesce e bao con calamaro fritto.

Sta benissimo con spaghetti alle vongole, fregola ai frutti di mare o un'orata al forno con erbe. Per mood veggie: couscous con verdure grigliate, zucchine ripiene, asparagi croccanti. Chiudi con un pecorino giovane, pane carasau e mandorle tostate. Ottimo anche con burrata, alici e scorza di limone, o con una frittura leggera da condividere.

ANDAMENTO CLIMATICO:

nel 2024 il clima a Telti è stato caratterizzato da un andamento irregolare ma complessivamente caldo e secco. L'inverno ha mostrato piogge scarse e temperature miti, mentre la primavera è proseguita con lunghi periodi asciutti. I terreni profondi hanno comunque sostenuto le viti nei momenti critici.

A metà estate un'ondata di calore prolungata ha messo sotto stress la vegetazione, seguita però da precipitazioni intense a fine agosto, che hanno rinfrescato l'ambiente e favorito una maturazione equilibrata delle uve, garantendo infine una produzione sana e qualitativamente molto soddisfacente.