

VERMENTINO

di Sardegna DOC



Denominazione e nome: Vermentino di Sardegna DOC.

Vitigni: Vermentino 100%.

Estensione vigneti e bottiglie prodotte: 9 ettari, 50.000 bottiglie.

Esposizione: sud/est.

Tipologia di suolo: il vigneto Murvonis ha terreni profondi e fertili a tessitura franco-argillosa che donano al vino freschezza ed eleganza. Parte delle uve proviene dal vigneto Porruddu, composto da terreni di colore bruno scuro a tessitura franca, con presenza di conglomerati di marne arenacee. Da qui provengono le uve che donano al vino complessità e struttura.

Anno di impianto: 2007.

Densità: 5600 piante per ettaro.

Sistema di allevamento: Guyot.

Produzione: 1,5 Kg di uva per ceppo.

Vendemmia: manuale nella prima decade di settembre.

Vinificazione: il 20% circa delle uve viene vendemmiato in leggero anticipo e fatto fermentare con macerazione sulle bucce, in acciaio, senza aggiunta di lieviti selezionati, secondo il metodo Biointegrale. Questa piccola massa viene utilizzata come "pied de cuve" per attivare la fermentazione spontanea. La parte restante delle uve, dopo diraspatura e pressatura soffice, viene fermentata in acciaio a 14°C-16° C.

Affinamento: 70% in acciaio, 30% in Tonneaux per 5 mesi.

Capacità di invecchiamento: si esprime al meglio se consumato entro 3 anni dalla vendemmia.

Note degustative: note intense di pompelmo rosa e limone con dettagli di spezie e crosta di pane. Al palato risulta rinfrescante ed abbastanza rotondo, con finale molto piacevole.

Abbinamenti consigliati: perfetto come aperitivo, si abbina bene a piatti a base di pesce anche molto aromatici e formaggi mediamente stagionati.

Temperatura di servizio: 6°C in estate, 8°C in inverno.



Biointegrale



Biodiversity Friend



Biologico



Bianco



750 ml



13,5%