

VERMENTINO

di Sardegna DOC



Bezeichnung und Name: Vermentino di Sardegna DOC.

Rebsorten: 100 % Vermentino.

Rebfläche und abgefüllte Flaschen: 9 Hektar, 50.000 Flaschen.

Hanglage: Südosten.

Bodenart: Der Weinberg Murvonis hat tiefe und fruchtbare Böden mit einer Bodentextur aus lehmigem Ton, die dem Wein Frische und Eleganz verleihen. Ein Teil der Weintrauben stammt aus dem Weinberg Porruddu, der sich durch dunkelbraune, lehmige Böden mit sandigem Mergelstein auszeichnet. Diese Weintrauben verleihen dem Wein Komplexität und Struktur.

Pflanzjahr: 2007.

Dichte: 5.600 Rebstöcke pro Hektar.

Erziehungssystem: Guyot-Erziehung.

Produktion: 1,5 kg Ertrag pro Hektar.

Weinlese: Handlese in den ersten 10 Tagen im September.

Vinifikation: Ca. 20 % der Weintrauben werden etwas früher gelesen. Die Maischegärung erfolgt teils in Stahltanks teils in Amphoren, ohne Zugabe von Reinzuchthefen und nach der BioIntegrale-Methode. Diese geringe Menge wird als natürliche Hefe (die sogenannte „pied de cuve“) bei der Spontangärung eingesetzt. Im Anschluss an das Entrappen und das leichte Keltern gärt die restliche Menge an Weintrauben im Stahltank bei 14-16 °C.

Ausbau: 70 % in Stahltanks, 30 % in Tonneaux für 5 Monate.

Alterungspotenzial: Volle Trinkreife erreicht dieser Wein binnen 3 Jahren nach der Weinlese.

Aromen und Geschmacksnoten: Intensive Noten nach roter Grapefruit und Zitrone mit Nuancen von Gewürzen und Brotrinde. Am Gaumen ist der Wein erfrischend und rund mit einem sehr angenehmen Abgang.

Passt zu: Ideal als Aperitif passt dieser Wein auch sehr gut zu Fischgerichten, die auch sehr aromatisch sind, sowie zu mittelreifem Käse.

Trinktemperatur: 6 °C im Sommer, 8 °C im Winter.



BioIntegrale



Biodiversity Friend



Biologico



Weiß



750 ml



13,5%