

VERMENTINO

di Gallura DOCG Superiore
2023



 **OLIANAS**
Sardegna - Italia



VINO BIANCO / BOTT. 0,75 CL / 14% ALC. / 6 C° - 8 C°

Denominazione e nome: Vermentino di Gallura DOCG Superiore

Vitigni: Vermentino 100%.

Estensione vigneti e bottiglie prodotte: 0,5 ettari, 1.500 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 di uva per ceppo.

Vendemmia: manuale in cassette.

Vinificazione: circa il 25% delle uve viene vendemmiato in leggero anticipo e fatto fermentare in acciaio per creare la base acida, il restante in tonneau di primo passaggio e secondo passaggio.

Affinamento: parte in tonneau di primo passaggio, parte in tonneau di secondo passaggio per 6/7 mesi.

Capacità di invecchiamento: oltre 10 anni.

VERMENTINO

di Gallura DOCG Superiore
2023



Note degustative: al naso, affascina con un bouquet complesso e stratificato, dove le fresche note di pesca gialla e pompelmo si fondono con tocchi floreali di fiori bianchi e delicate sfumature di erbe aromatiche tipiche della macchia mediterranea. Le note di miele si intrecciano con una base minerale, che testimonia la vocazione del terreno. In bocca, il vino è morbido e avvolgente, ma al contempo vivace, con un perfetto gioco di freschezza e sapidità che dona grande equilibrio. Il finale, lungo e persistente, lascia un'impronta elegante di frutta matura e accenni salini, invitando a un ulteriore sorso. Un bianco di grande personalità, capace di raccontare con intensità e finezza il terroir della Gallura.

Abbinamenti consigliati: la sua versatilità permette di abbinarlo perfettamente a piatti di pesce fresco, come branzino, orata e crostacei, ma anche a piatti come il riso ai frutti di mare e le linguine alle vongole. La sua freschezza e sapidità lo rendono ideale anche con formaggi freschi, come ricotta e mozzarella di bufala, o semi-stagionati come il pecorino sardo. Inoltre, la sua struttura lo rende un ottimo accompagnamento per la cucina asiatica, in particolare per sushi, sashimi e piatti thai, bilanciando bene le spezie e i sapori delicati.

Andamento climatico: l'annata 2023 è stata caratterizzata da un clima particolarmente caldo e asciutto, con temperature superiori alla media e precipitazioni decisamente sotto la norma. Queste condizioni hanno ridotto le rese ma, al contempo, hanno creato un ambiente favorevole alla salute delle viti. La siccità, pur rappresentando una sfida, ha permesso di ottenere uve di grande concentrazione e qualità. Questo ha richiesto un'attenta pianificazione della raccolta per preservare freschezza ed equilibrio ed ha portato alla produzione di vini caratterizzati da un profilo aromatico ricco e da una buona struttura, con un forte legame al territorio.