

VERMENTINO

di Gallura DOCG Superiore
2024



 **OLIANAS**
Sardegna - Italia



Biointegrale



Biologico

VINO BIANCO / BOTT. 0,75 L / 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
2024



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 2024 è stata caratterizzata da un inverno mite e relativamente asciutto, seguito da una primavera favorita da piogge ben distribuite che hanno garantito uno sviluppo vegetativo equilibrato. L'estate, calda ma priva di prolungati eccessi termici, è stata accompagnata dalle tipiche escursioni termiche delle colline granitiche di Telti, favorendo una maturazione lenta e regolare delle uve e preservandone freschezza e patrimonio aromatico. Alcuni episodi piovosi tra la fine di agosto e l'inizio di settembre hanno richiesto un attento monitoraggio sanitario, senza compromettere la qualità del raccolto. Il risultato è un'annata di ottima espressione territoriale, con Vermentini eleganti, sapidi e di grande precisione aromatica, sostenuti da equilibrio, mineralità e lunga persistenza.