

VERMENTINO DI GALLURA DOCG LÁSTIMA



Denominazione: Vermentino di Gallura Docg.

Uvaggio: 100% Vermentino.

Provenienza: Loc. Chirialza, comune di Monti (SS) altitudine 180 m. s.l.m.

Terreno: Disfacimento della roccia granitica.

Impianto vigneto: Anno 1984.

Densità per ettaro: 4000 ceppi ha.

Allevamento: A spalliera con potatura a Guyot.

Resa per ettaro: 80 ql/ha

Vendemmia: Manuale in cassetta, prima decade di settembre.

Vinificazione: Uve macerate 6 ore con le bucce, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento: Maturazione di 6 mesi in acciaio e affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumi: Bouquet elegante e persistente di frutta esotica, gialla matura.

Gusto: minerale, intenso e persistente, retrogusto di mandorle amare.

Gradazione alcolica: 14,5% Vol.

Temperatura di servizio: 8°-12° C.

Abbinamento: Ottimo come aperitivo, si abbina soprattutto con gli antipasti di mare, le creme di funghi, i risotti, i primi di mare, i pesci arrosto ed i crostacei.