

# VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE DOCG ARIOSU



Denominazione: Vermentino di Gallura Superiore 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: 60 ql./ha.

Vendemmia: Manuale in cassetta, seconda decade di settembre.

Vinificazione: Macerazione fermentativa per 7 giorni con le bucce in tini d'acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: Maturazione di 8 mesi in acciaio e affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumi: Intensi di fiori gialli di campo e frutta matura.

Gusto: Intenso, minerale a lungo persistente, retrogusto di mandorle amare.

Gradazione alcolica: 15% Vol.

Temperatura di servizio: 12°-14° C.

Abbinamento: Ottimo come aperitivo; si abbina con la cucina di mare, i pesci arrosto, i crostacei, le fritture e carni bianche.