



VERMENTINO DI SARDEGNA DOC



Denominazione: Vermentino di Sardegna DOC

Vitigni: 100% Vermentino

Estensione vigneti ed altimetria: 9 ettari, 400 m s.l.m.

Esposizione: Sud/Est

Tipologia suolo: Il vigneto Murvonis ha terreni profondi e fertili a tessitura franco-argillosa che donano al vino freschezza ed eleganza. Parte delle uve proviene dal vigneto Porruddu è composto da terreni di colore bruno scuro a tessitura franca, con presenza di conglomerati di marne arenacee. Da qui provengono le uve che donano al vino complessità e struttura.

Anno d'impianto: 2007

Densità: 5600 piante per ettaro

Sistema di allevamento: Guyot.

Produzione: circa 1,5 Kg di uva a ceppo

Vendemmia: Manuale nella prima decade di settembre.

Vinificazione: Circa il 20% delle uve viene vendemmiato in leggero anticipo e fatto fermentare con macerazione sulle bucce, in parte in acciaio ed in parte (10%) in anfora, senza aggiunta di lieviti selezionati, secondo il metodo biointegrale. Questa piccola massa viene utilizzata come "pied de cuve" per attivare la fermentazione spontanea. La parte restante delle uve, dopo diraspatura e pressatura soffice, viene fatta fermentare in acciaio a 14°-16°C.

Affinamento Avviene per il 70% in acciaio, "sur lie" e per il 30% in Tonneaux, per 5-6 mesi. In seguito il vino viene assemblato e chiarificato con solo utilizzo di Bentonite, segue, prima dell'imbottigliamento, una leggera filtrazione con una minima aggiunta di solfiti.

Note degustative Note intense di pompelmo rosa e limone con dettagli di spezie e crosta di pane. Al palato risulta rinfrescante ed abbastanza rotondo con un finale molto



piacevole.

Abbinamenti consigliati: Perfetto come aperitivo, si abbina bene a piatti a base di pesce anche molto aromatici e formaggi mediamente stagionati.

Temperatura di servizio: 6° - 8° C.