

Gallura – Sardegna

IL VINO

Annata:	2015
Denominazione:	Vermentino di Gallura Sup. DOCG
Gradazione:	14,5% vol.
Capacità:	0,75 l
Uvaggio:	Vermentino 100%
Caratteristiche:	Ricco, Secco, Persistente
Conservazione:	3 - 5 anni

LA VIGNA e la CANTINA

Terreno:	Disfacimento granitico, sabbioso
Altitudine:	In collina tra i 300 e i 400 mt. s.l.m.
Allevamento:	Controspalliera con potatura a Guyot. Viti con 20 anni di età, esposizione sud-est
Densità o prod.:	4.500 piante, 40/50 q.li per ettaro
Vinificazione:	Vendemmia manuale, Macerazione fermentativa con le bucce di 5 giorni a temperatura controllata
Affinamento:	acciaio
Tag CV:	Autoctono naz., Superiore, da cantina, Continuativo
Codice CV:	16033



Abbinamenti: Piatti di pesce alla griglia e al forno, crostacei, zuppette e carni bianche.

Note di degustazione: Giallo paglierino con riflessi dorati. Profumi intensi che ricordano la frutta gialla matura. Equilibrato, grasso, molto persistente.

Perché ci piace: la vinificazione con macerazione fermentativa (come i rossi) donano un corpo ed una complessità che rende tutta la ricchezza di uno dei territori al mondo maggiormente vocati al Vermentino.