

VERMENTINO

DENOMINAZIONE E NOME

Vermentino di Sardegna DOC

VITIGNI

Vermentino 100%

ESTENSIONE VIGNETI E BOTTIGLIE PRODOTTE

9 ettari, 50.000 bottiglie

ESPOSIZIONE

Sud/ Est

TIPOLOGIA DEL 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 Porrundu 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 DI VINO

2007

DENSITA'

5600 piante per ettaro

SISTEMA ALLEVAMENTO

Guyot

PRODUZIONE

Circa 1,5 Kg di uva per 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.

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°C - 8°C

