

LUPUS IN FABULA

VERMENTINO DI
GALLURA SUPERIORE DOCG

ATTESO E INASPETTATO

Dono della natura valorizzato e impreziosito dalla passione

Atteso, ricercato e immaginato

Generoso di profumi e sapori

Puro nella cura delle fasi di lavorazione

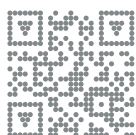
Sorprendente nella sua equilibrata sintesi gustativa



TENUTE ÓLBIOS®

LUPUS — IN — FABULA

VERMENTINO DI
GALLURA DOCG



Vermentino vinificato in purezza dai profumi intensi, dal sapore pieno e dalla lunga persistenza in bocca e nel naso. Aroma fruttato dove spiccano l'amarena e la scorza di arancia matura, per finire con un leggero amarognolo tipico del Vermentino.

Vitigno

Vermentino 100%.

Designazione

Bianco fermo.

Denominazione

DOCG Superiore.

Terreno

Prevalentemente sabbioso da disfacimento granitico.

Sistema d'allevamento

A spalliera.

Epoca di Vendemmia

Seconda decade di Settembre.

Modalità di raccolta

Manuale in piccole cassette.

Vinificazione

L'uva viene pressata senza previa diraspatura, successivamente il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione e fermenta a temperatura controllata in contenitori d'acciaio.

Affinamento

A fine fermentazione il vino viene mantenuto sulle scorze dei lieviti per un periodo di 8 mesi.

Note Sensoriali

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo elegante e raffinato, ampio, lungo, floreale e frutta dolce con una nota minerale evidente, sentori di amarena, pero selvatico e macchia mediterranea. Gusto voluminoso, grasso con buon equilibrio acido.

Buona struttura, retrogusto fruttato, minerale e persistente.

Abbinamenti

Accompagna con armonia qualsiasi piatto a base di pesce o carni bianche.

Temperatura di servizio

Servire a 10° C.

Tappatura

Tappo in cristallo.



TENUTE ÓLBIOS®

Tenute Olbios s.a.r.l.

Via Loiri, 83 - Loc. Venafiorita 07026 Olbia (OT - Italia)

Telefono e fax +39 0789/641003 | www.tenuteolbios.com | info@tenuteolbios.com