

Lupus in Fabula

Vermentino di Gallura Superiore Docg

Denominazione

DOCG Vermentino di Gallura Superiore

Vitigno

100% Vermentino

Designazione

Bianco fermo

Terreno

Prevalentemente sabbioso da disfacimento granitico con un leggero strato argilloso

Sistema d'allevamento

Spalliera

Epoca di Vendemmia

Prima decade di Settembre

Modalità di raccolta

Manuale in piccole cassette

Vinificazione

Dopo una soffice pressatura sottovuoto delle uve il mosto viene raffreddato repentinamente e chiarificato tramite decantazione a freddo. In seguito inizia la lenta fermentazione a temperatura controllata in contenitori di acciaio

Affinamento

Il vino viene mantenuto sulle scorze dei lieviti per almeno 8 mesi in acciaio.

Tappatura

Tappo di vetro

Grado alcolico

14% vol.

Temperatura di servizio

Servire a 8-10°

Note sensoriali

Un Vermentino vinificato in purezza dal sapore pieno e dalla lunga persistenza al naso come al palato. Note di frutta a polpa bianca, pera, pesca e fiori tipici della macchia mediterranea, biancospino e pero selvatico. Spiccano sentori di scorza di arancia e pompelmo. Lungo e persistente il finale, ammandorlato con echi minerali.