

Lupus in Fabula Vendemmia Tardiva

Vermentino di Gallura Docg

Denominazione

DOCG Vermentino di Gallura Vendemmia Tardiva

Vitigno

100% Vermentino

Designazione

Bianco fermo

Terreno

Prevalentemente sabbioso da disfacimento granitico con un leggero strato argilloso

Sistema d'allevamento

Spalliera

Epoca di Vendemmia

Fine Settembre/primi di Ottobre

Modalità di raccolta

Manuale in piccole cassette

Vinificazione

Dopo una soffice pressatura sottovuoto delle uve il mosto viene criomacerato e fermentato a temperatura controllata in contenitori di acciaio.

Affinamento

Il vino non filtrato è stato affinato per 14 mesi in acciaio nel completo contatto con i lieviti e le microparticelle di polpa d'uva.

Tappatura

Tappo di vetro

Grado alcolico

15% vol.

Temperatura di servizio

Servire a 8-10°

Note Sensoriali

Lupus in Fabula Vendemmia Tardiva esprime il calore e la ricchezza olfattiva dell'autunno. Porta in dote note di composta di pere, miele di agrumi e di corbezzolo, mandorla. Secco e caldo, chiude con una scia sapida che ne vivacizza il sorso pieno e avvolgente.