

In Vino Veritas

Vermentino di Gallura Docg

Vitigno

100% Vermentino

Denominazione

DOCG Vermentino di Gallura

Designazione

Bianco fermo

Terreno

Prevalentemente sabbioso da disfacimento granitico con un leggero strato argilloso

Sistema d'allevamento

Spalliera

Epoca di Vendemmia

Terza decade di Settembre

Modalità di raccolta

Manuale in piccole cassette

Vinificazione

Macerazione pellicolare notturna, pressatura soffice, fermentazione in barrique di rovere di Allier.

Affinamento

Il vino matura parte in acciaio e parte in barrique dai 7 ai 10 anni a contatto con i lieviti filmogeni (flor). Segue ulteriore affinamento in bottiglia per minimo 8 mesi.

Tappatura

Tappo di vetro

Grado alcolico

14% vol.

Temperatura di servizio

Servire a 8-10°

Note sensoriali

Giallo oro intenso, con sentori di frutta secca, miele, fico e dattero e una nota balsamica di elicriso. Al palato si rivela secco, avvolgente, di lunghissima persistenza. Si accosta egregiamente a formaggi erborinati, preparazioni con speziature importanti, pasticceria secca.