

Surrau

BRANU

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Vermentino di Gallura

Zona produttiva Gallura

Vitigno 100% Vermentino

Tipologia del terreno Disfacimento granitico a medio impasto tendente al sabbioso.

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione Dato il clima caldo durante la raccolta, il ciclo del freddo viene attivato immediatamente dopo la diraspa-pigiatura. Successivamente all'estrazione del mosto, la fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata intorno ai 15-18°C. La vinificazione avviene in acciaio, a temperatura controllata. Il vino viene imbottigliato poco dopo la vinificazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

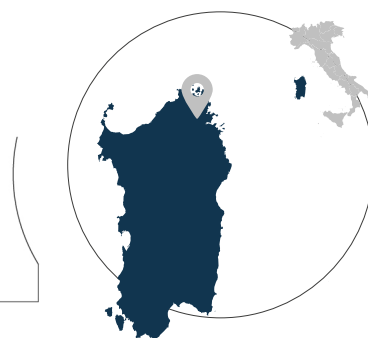
Colore Colore giallo paglierino.

Profumo Al naso emerge il suo carattere fruttato, con ricordi di agrumi e rimandi floreali uniti a una bella componente di erbe aromatiche.

Sapore Al palato è decisamente fresco, con una bella sapidità e una mineralità sempre in evidenza.

Abbinamenti Perfetto per l'aperitivo e per la cucina di pesce in generale.

Temperatura di servizio 10-12° C



ARZACHENA / SARDEGNA



 ANNO DI FONDAZIONE | 2001

 ENOLOGO | MARIOLINO SIDDI (enologo)
BEPPE CAVIOLA (consulenza enologica)

 VITIGNI | VERMENTINO, CANNONAU,
CARIGNANO, BOVALE, CARICAGIOLA

