

Surrau

GJOLA

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Colli del Limbara

Zona produttiva Gallura

Vitigno 100% Caricagiola

Tipologia del terreno Disfacimento granitico a medio impasto.

Sistema di allevamento Cordone speronato

Vinificazione La pressatura è soffice, di uve intere in parte non diraspate e la chiarifica avviene a freddo. La fermentazione alcolica del mosto avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata intorno ai 14-16° C.

Invecchiamento Affina in bottiglia per alcuni mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

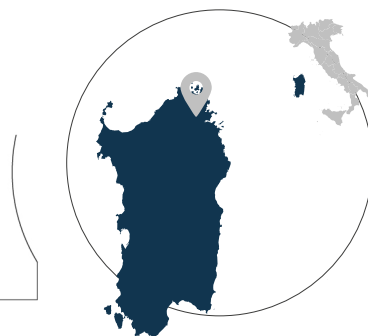
Colore Rosato brillante.

Profumo Al naso e fine e ricco di note floreali, unite a ricordi di piccoli frutti rossi.

Sapore Il sorso è fresco e fruttato, con un bell'equilibrio di tutte le componenti.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a crudi di pesce e piatti vegetariani.

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

