MONTIDIMOLA

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Vermentino di Gallura Vendemmia Tardiva

Zona produttiva Gallura

Vitigno 100% Vermentino

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

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione Dopo la diraspatura, il mosto rimane a contatto con le bucce per 12/24 ore a una temperatura inferiore ai 10°c. La fermentazione avviene per il 50% in grandi botti di rovere di Slavonia non tostate e per il 50% in vasche ovoidali di cemento.

Invecchiamento L'assemblaggio evolve poi in presenza dei propri lieviti nelle stesse vasche di cemento e grandi botti di rovere per 6 mesi. Riposa infine in bottiglia per almeno 12 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo con riflessi dorati.

Profumo Al naso è intenso e ricco di dettagli, con vaniglia e rimandi floreali uniti a ricordi mediterranei.

Sapore Il sorso è morbido e rotondo, coerente con il naso e decisamente persistente.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a piatti di pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio 10-12° C





ARZACHENA / SARDEGNA







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



