

Surrau

SCIALA

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Vermentino di Gallura Superiore

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. Dopo un breve contatto delle bucce con il mosto a bassa temperatura, la fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata intorno ai 16-18°C, dove evolverà per alcuni mesi a contatto con le proprie fecce fini (batonnage).

Invecchiamento Affinamento in acciaio per circa 4 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

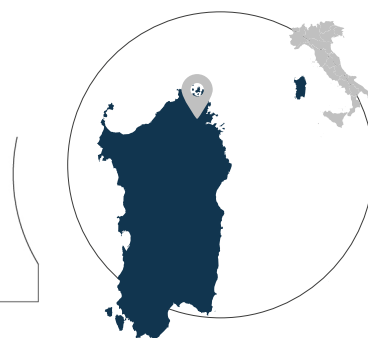
Colore Colore giallo paglierino luminoso con riflessi verdi.

Profumo Al naso è decisamente ricco e territoriale, con rimandi tropicali e una bella nota mediterranea e una componente minerale.

Sapore Il sorso è morbido e fresco, sapido, con la mineralità sempre in evidenza unita a sentori agrumati.

Abbinamenti Si abbina perfettamente alla cucina di mare e alle carni bianche.

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

