## **SOLE DI SURRAU**

## **NOTE GENERALI**

Tipologia DOCG Vermentino di Gallura Passito

Zona produttiva Gallura

Vitigno 100% Vermentino

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

Sistema di allevamento Guyot

**Vinificazione** Ottenuto solo da uve Vermentino lasciate appassire all'ombra su graticci per circa un mese. Dopo una breve macerazione a freddo, che permette l'estrazione delle sostanze aromatiche, fermenta in vasche di acciaio inox dove riposa per qualche mese a temperatura controllata intorno ai 15-16°C.

**Invecchiamento** Matura per circa 9 mesi in vasche d'acciaio e dopo l'imbottigliamento sosta in bottiglia per alcuni mesi.

## **NOTE ORGANOLETTICHE**

Colore Giallo dorato intenso.

Profumo Al naso ricorda la frutta matura e gli agrumi canditi.

**Sapore** Il sorso è vellutato e lungo, con la componente più dolce perfettamente equilibrata.

Abbinamenti Si abbina al meglio a formaggi erborinati e pasticceria secca.

Temperatura di servizio 16-18° C





ARZACHENA / SARDEGNA







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



