SURRAU BLANC DE NOIRS

NOTE GENERALI

Tipologia VSQ Vino Spumante di Qualità

Zona produttiva Gallura

Vitigno Vitigni autoctoni sardi

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

Sistema di allevamento Cordone speronato

Vinificazione Dopo una pressatura soffice di uve intere e una chiarifica statica a freddo, il mosto fermenta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Nella primavera successiva alla raccolta viene messo in bottiglia con sciroppo di tiraggio e lieviti selezionati. Le bottiglie vengono disposte orizzontalmente in un ambiente a temperatura compresa tra 10 e 14°C, dove rimarranno per almeno 36 mesi a contatto con i propri lieviti, seguiti da altri due mesi dopo la sboccatura.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino con riflessi verdi e perlage fine e persistente.

Profumo Al naso emergono note di crosta di pane e mela verde, il tutto unito a una bella mineralità.

Sapore Il sorso è fresco e cremoso, con una bella eleganza.

Abbinamenti Perfetto per l'aperitivo e per la cucina di mare, in particolare insieme a fritture e crostacei.

Temperatura di servizio 8-10° C





ARZACHENA / SARDEGNA







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



