

Surrau

# SCIALA LIFE EDITION

## 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** Per 12 mesi metà della massa affina in contenitori di vetro wineglobe da 225 litri, l'altra metà affina in uova di cemento da 700 litri. Riposa infine in bottiglia per almeno 9 mesi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

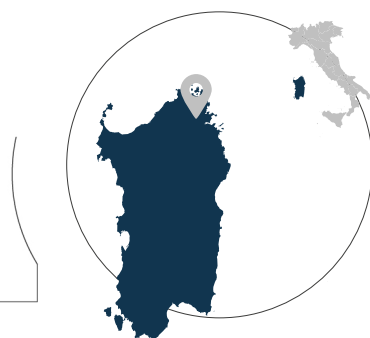
**Colore** Colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati.

**Profumo** Al naso emergono note di frutta matura, scorza di cedro, fiori mediterranei, erbe aromatiche, mandorla ed echi minerali.

**Sapore** Il sorso è sapido, profondo, ampio e progressivo, con acidità bilanciata e chiusura elegante.

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

**Temperatura di servizio** 10-12° C



ARZACHENA / SARDEGNA



ANNO DI FONDAZIONE | 2001



VITIGNI | VERMENTINO, CANNONAU,  
CARIGNANO, BOVALE, CARICAGIOLA



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

