

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 (battonnage).

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.

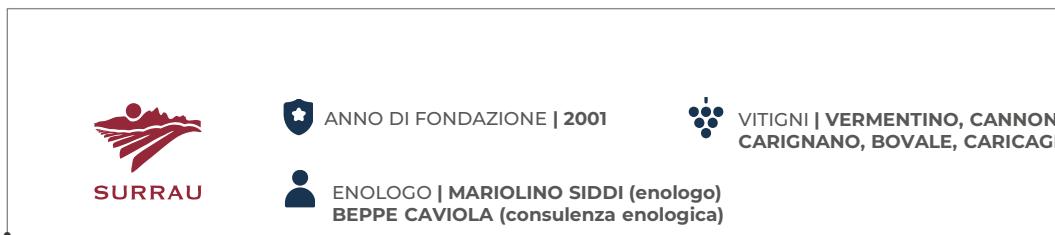
Sapore Il sorso è sapido, profondo, ampio e progressivo, con acidità bilanciata e chiusura elegante.

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

Temperatura di servizio 10-12° C



ARZACHENA / SARDEGNA



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.

V43
VISCONTI43

powered by
 GRUPPO MEREGALLI