

su'entu



SU'ORMA

Vermentino di Sardegna DOC

VITIGNO

Vermentino.

ZONA DI PRODUZIONE

Marmilla.

CLIMA

Temperato-caldo, con inverni miti ed estati calde con basse precipitazioni.

TERRENO

Argilloso con presenza di calcare.

ALLEVAMENTO DELLE VITI, DENSITÀ PER ETTARO

5.000 ceppi circa, controspalliera (potatura a *guyot*).

RESA UVA/ETTARO

80 quintali.

VENDEMMIA

Manuale in cassetta, primi di settembre.

VINIFICAZIONE

Diraspa-pigiatura, pressatura soffice, decantazione del mosto e fermentazione a temperatura di 16° in acciaio e il 70% in *tonneaux*.

MATURAZIONE

In acciaio e in *tonneaux* per almeno 6 mesi (ottobre-marzo) sui suoi lieviti con periodici *bâtonnage*.

ESAME VISIVO

Giallo paglierino carico con riflessi dorati.

ESAME OLFATTIVO

Intenso e complesso, belle note di fiori gialli come camomilla, frutta matura, minerale, chiude con tocchi di speziatura bianca.

ESAME GUSTATIVO

Grande struttura e morbidezza, vino di buona longevità e profondità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piatti importanti di buona struttura, ricchi e saporiti, da provare su tagliatelle al tartufo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14° C.

