

# su'entu



## SU'ARO Marmilla bianco IGT

### VITIGNO

Uve bianche locali.

### INTRODUZIONE

Il Su'aro nasce da vigneti con una esposizione Nord-Ovest su terreni franco sabbiosi, a un'altitudine di circa 200 mslm. Il sistema di allevamento è a guyot, con una densità di impianto di 4500 piante/ha.

### VENDEMMIA

Il periodo di vendemmia delle uve destinate al Su'aro è quello della seconda decade di agosto. La vendemmia viene eseguita nelle ore notturne per preservare l'uva dalle alte temperature diurne.

### VINIFICAZIONE

Le uve vengono refrigerate prima della pressatura mediante scambiatore di temperatura e fatte macerare per 24/48 ore in modo da facilitare l'estrazione di tutti gli aromi varietali delle uve così dette aromatiche. Per la produzione viene utilizzato il solo mosto fiore che in serbatoi di acciaio viene fatto ripulire per decantazione statica a freddo, per una durata di 48/72 ore. Successivamente viene spillato e fatta partire la fermentazione alcolica a una temperatura di 13 °C in modo da facilitare la formazione di esteri (aromi di frutta bianca).

### MATURAZIONE

La maturazione dura circa 4 mesi in serbatoi di acciaio inox a contatto con le sue fecce fini che vengono costantemente messe in sospensione attraverso *bâtonnage*.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Grande versatilità negli abbinamenti dall'aperitivo fino ai primi piatti. Da provare con la cucina etnica asiatica dal Sushi al Pad Thai.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C

### FORMATI

0,750 l

