

su'entu



SU'IMARI Vermentino di Sardegna DOC

VITIGNO

Vermentino.

INTRODUZIONE

Il Su'imari nasce da vigneti con una esposizione Sud- Ovest su terreni franco sabbiosi, a un'altitudine di circa 220 mslm.

VENDEMMIA

Il periodo di vendemmia delle uve destinate al Su'imari è quello dell'ultima decade di agosto e prima decade di settembre.

La vendemmia viene eseguita nelle ore notturne per preservare l'uva dalle alte temperature diurne.

VINIFICAZIONE

Le uve all'arrivo in cantina vengono refrigerate dopo la pigiatura mediante scambiatore di temperatura e successivamente pressate a freddo in totale assenza di macerazione.

MATURAZIONE

La maturazione dura circa 4-5 mesi in serbatoi di acciaio inox a contatto con le sue fecce fini che vengono costantemente messe in sospensione attraverso *bâtonnage*.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Antipasti di mare e primi piatti leggeri, da provare su crudo di crostacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C

FORMATI

0,375 l – 0,750 l

