



TÈRRUAS VERMENTINO

Vermentino Superiore Cagliari DOC

VITIGNO

Vermentino.

ZONA DI PRODUZIONE

Sardegna.

CLIMA

Temperato – Caldo con inverni miti ed estati calde, con basse precipitazioni.

TERRENO

Composizione franco sabbiosa con presenza di calcare. 260 m.s.l.m. con doppia esposizione a Nord e a Sud.

SESTO DI IMPIANTO:

5000 ceppi circa per ettaro, vigneto a controspalliera e potatura guyot.

VENDEMMIA

Il periodo di vendemmia delle uve è quella della prima decade di settembre, le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, esclusivamente a mano in cassette, per proteggerle dalle alte temperature diurne.

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Le uve una volta raccolte vengono abbattute ad una temperatura di 8-10 °C. e lavorate il giorno successivo, in modo da preservare gli aromi presenti all'interno della buccia.

La pressatura avviene a grappolo intero senza pigia diraspate l'uva. Per la produzione del Tèrruas vermentino viene utilizzato solo il mosto fiore, che è la parte più pregiata, viene fatto riposare per 72 ore dove subisce un processo chiamato stabulazione, ovvero le componenti dell'acino vengono rimesse in sospensione quotidianamente, per garantire una stabilità futura del prodotto dal punto di vista organolettico. Successivamente viene fatto ripulire per decantazione statica a freddo per ulteriori 48 ore e poi spillato e fatto fermentare a 14 °C per due settimane circa. Una parte della massa a metà fermentazione viene travasato all'interno di tonneau di rovere francese da 500 litri dove terminerà il processo fermentativo e riposerà fino a 2 settimane prima dell'imbottigliamento. La restante parte della massa affina in acciaio sulle fecce fini dove vengono eseguiti dei battonage una volta a settimana. Dopo l'imbottigliamento il vino affina in bottiglia per successivi 5 mesi circa.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Tèrruas Vermentino Superiore si accompagna nei primi con le tagliatelle al ragù di anatra e con la zuppa di ceci della Marmilla, con i secondi come il Pesce San Pietro al forno con patate, verdure bianche cotte al burro. Per chi ama osare da provare con il panettone classico canditi e uvetta.

