

# su'entu



## SU'ORMA Vermentino di Sardegna DOC

### VITIGNO

Vermentino.

### ZONA DI PRODUZIONE

Sardegna.

### 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, contropalliera (potatura a *guyot*).

### VENDEMMIA

Manuale in cassetta, primi di settembre.

### VINIFICAZIONE

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

### MATURAZIONE

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

### ESAME VISIVO

Giallo paglierino 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.

