



VENDEMMIA TARDIVA

Vermentino in purezza

E' il primo Vermentino al mondo ed anche il primo vino bianco sardo ad essere stato vinificato in barrique. Vendemmia Tardiva è un vino prodotto con uve Vermentino dei nostri vigneti raccolte tardivamente.

Vitigno: Vermentino in purezza

Vigneti: Capichera in Gallura

Denominazione di origine: IGT Isola dei Nuraghi

Età dei vigneti: 15/25 anni

Esposizione e altimetrie: est-ovest, 120 m s.l.m.

Terreno: tipico Gallurese, originato dal disfacimento granitico (sabbioso, roccioso)

Sistema di allevamento: spalliera, 5.000 piante/ha

Resa in uva: 60/80 q/ha

Prima annata prodotta: 1990

Bottiglie prodotte: 25.000/35.000

Immissione al consumo: 2 anni dopo la vendemmia

Potenziale di invecchiamento: 8/10 anni dopo la messa in vendita

Colore: giallo paglierino con lievi riflessi dorati, limpidissimo

Olfatto: intenso e complesso con note che ricordano fiori d'arancio, limone, erbe aromatiche, glicine, fiori di lavanda e miele d'agrumi

Gusto: secco ma nel contempo vivo e caldo, ricco e polposo, con toni agrumati e mielosi, il finale è lungo e carezzevole con grande persistenza retrogustativa