

Tuvaoes



Tusaoes

Vermentino di Sardegna

Denominazione di Origine Controllata

Uve: Vermentino 100%.

Zona di produzione: Terreni collinari posti a circa 200 m s.l.m.

Tipologia del Terreno: Buona struttura calcarea associata a frazioni argillose.

Sistema di allevamento: Controspalliera con potatura a Guyot.

Resa in uva: circa 75 q/ha

Resa in vino: circa 50 hL/ha.

Epoca di vendemmia: Seconda decade di settembre.

Raccolta e vinificazione: Le uve provenienti prevalentemente dal vigneto omonimo, vengono selezionate durante la raccolta manuale e, giunte in cantina, sono diraspate, pigiate e sottoposte a pressatura soffice.

Il mosto ottenuto fermenta alla temperatura di 17/18°C con lieviti autoctoni selezionati in in serbatoi di acciaio inox (95%) e in barriques (5%).

Caratteristiche organolettiche: Il colore è giallo paglierino piuttosto intenso, con riflessiverdognoli, brillante. Di buona intensità e persistenza con sentori floreali e vegetali. Spiccano note di erbe, fiori di campo e foglia di pomodoro. Ha nerbo e freschezza conferitagli dall'acidità; è anche caldo e morbido, grazie alla consistente struttura. Si ritrova la piacevolezza aromatica con finale floreale persistente. Può resistere bene due anni di invecchiamento e oltre.

Abbinamenti e servizio: È indicato come aperitivo e con molti piatti della cucina marinara, soprattutto grigliate miste, crostacei e frutti di mare. Per esaltare al massimo le sue caratteristiche si consiglia di servirlo alla temperatura di 10/12 °C, stappando la bottiglia al momento della mescita.

