



GIUNCO

BIANCO VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C.

VITIGNO
VERMENTINO DI SARDEGNA.

ZONA DI PRODUZIONE
IL TERRITORIO DEL SULCIS, NELL'ESTREMITÀ SUD-OVEST DELLA SARDEGNA.

CLIMA
IL CLIMA DELLA ZONA È MEDITERRANEO, CARATTERIZZATO DA PIOGGE SCARSE DISTRIBUITE IRREGOLARMENTE NEL CORSO DELL'ANNO E CONCENTRATE QUASI TOTALMENTE NELLE STAGIONI AUTUNNALI ED INVERNALI, DA FREQUENTI VENTOSITÀ PROVENIENTI DA MAESTRO, DA TEMPERATURE ELEVATE NEL PERIODO PRIMAVERILE-ESTIVO, MITI IN AUTUNNO, VARIABILI TRA FREDDO SECCO E MITE IN INVERNO.

CARATTERE DEL TERRENO
IL TERRENO È DI NATURA SABBIOSA E CALCAREO-ARGILLOSA, RICCO DI SCHELETRO, STRUTTURALMENTE DI MEDIO IMPASTO, DISCRETA LA DOTAZIONE DI SOSTANZA ORGANICA E DI REAZIONE SUB-ALCALINA. È SUFFICIENTEMENTE DOTATO DEGLI ELEMENTI MINERALI CHE NE DETERMINANO LA QUALITÀ.

ALLEVAMENTO DELLE VITI
SPALLIERA ALLEVATA A CORDONE SPERONATO.

RESA UVA PER ETTARO
70 QL

RESA VINO PER ETTARO
45 HL

COLORE
GIALLO PAGLIA, LUCIDO E DI SPESSORE.

PROFUMO
NASO DI MEDIA AMPIEZZA CON FRUTTA ESOTICA IN PRIMO PIANO CON RICONOSCIMENTI DI MANGO E PESCA BIANCA.

SAPORE
IN BOCCA ENTRA LARGO MA GARBATO; L'ALCOOL È GIÀ IN BUONA FUSIONE CON DELLE DELICATE NOTE ACIDE. IN FASE RETRONASALE RITORNANO I RICORDI DELL'ESAME OLFATTIVO.

ABBINAMENTI
ZUPPE DI PESCE, SPIGOLE ALLA BRACE, FORMAGGI CREMOSI.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
ESTATE 8° - 10° C, INVERNO 12° C

VENDEMMIA
RIGOROSAMENTE MANUALE, RACCOLTA IN CASSETTE.

VINIFICAZIONE
UVE VERMENTINO IN PUREZZA, CON FERMENTAZIONE IN ACCIAIO.

AFFINAMENTO
BREVE AFFINAMENTO IN ACCIAIO.

ALCOOL % VOL.
13.5%

DISPONIBILE ANCHE NEL FORMATO DA 500 ML "GIUNCO PICCOLO"

