



OPALE 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
65 QL

RESA VINO PER ETTARO
40 HL

COLORE
GIALLO ORO GIOVANE CON RIFLESSI CITRINI; GRASSO E CONSISTENTE.

PROFUMO
INTENSITÀ E COMPLESSITÀ. FRUTTA MATURA, MELE COTTE, GELSOMINO, CON LEGGERE NOTE DI VANIGLIA E CARAMELLA INGLESE.

SAPORE
INGRESSO PIENO E DI GRANDE ELEGANZA. L'APPORTO GLICERICO CREA UNA TRAMA SETOSA CHE FORMA ARMONIA ED EQUILIBRIO NELL'INCONTRO CON ACIDITÀ E SALI MINERALI. FINALE LUNGO E PULITO.

ABBINAMENTI
PRIMI PIATTI CON SAPORI FORTI, PESCI GRASSI ALLA GRIGLIA, CARNI BIANCHE, FORMAGGI DI MEDIA STAGIONATURA.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
ESTATE 10° - 12° C, INVERNO 12° - 13° C

VENDEMMIA
RIGOROSAMENTE MANUALE, RACCOLTA IN CASSETTE.

VINIFICAZIONE
UVE VERMENTINO IN PUREZZA, IL 90% VIENE AFFINATO IN ACCIAIO MENTRE IL 10% SUBISCE UNA MACERAZIONE SULLE BUCCE E UN AFFINAMENTO IN BARRIQUES DI ROVERE FRANCESE.

AFFINAMENTO
BREVE AFFINAMENTO 90% IN ACCIAIO E 10% IN BARRIQUES DI ROVERE FRANCESE.

ALCOOL % VOL.
14.0%

