



Vermentino D.O.C. Sardegna

| | |
|--------------------------------|---|
| Esposizione | Sud-est |
| Tipo di suolo | Medio impasto, con buona componente di sabbia ed argilla e buona presenza di scheletro. |
| Densità di impianto | 5600 ceppi/ettaro |
| Sistema di potatura | Guyot |
| Vendemmia | È effettuata nel mese di settembre esclusivamente manuale con piccole cassette di raccolta, massimo 18 kg a cassetta. |
| Pressatura | All'arrivo in cantina le uve sono raffreddate per 3-4 ore a 4-5 °C, per favorire l'estrazione degli aromi primari. Segue una pressatura soffice con una resa massima uva/mosto del 50%. Il mosto ottenuto è lasciato sedimentare per 24 ore in maniera naturale. Il giorno successivo al ricevimento delle uve viene avviata la fermentazione alcolica. |
| Tini di fermentazione | Vasche in acciaio inox da 50 hl con controllo della temperatura |
| Fermentazione | La fermentazione si protrae per circa 30 gg a temperature basse di 15-18 °C. A queste temperature si ha una fermentazione molto lenta che permette di mantenere integri gli aromi primari. |
| Alcool | 13,0% alc./vol. |
| Acidità totale | 5,80 g/l |
| pH | 3,3 |
| Abbinamenti | Aperitivi, piatti a base di pesce |
| Temperatura di servizio | 7/8 °C |