



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