



|                                   |                           |
|-----------------------------------|---------------------------|
| Tipologia di Vino:                | Bianco                    |
| Uve:                              | Vermentino                |
| Ubicazione vigneto:               | Tratalias, Giba, Masainas |
| Esposizione:                      | Sud-Sud Ovest             |
| Altimetria:                       | 50 M s.l.m.               |
| Terreno:                          | Argille/sabbie calcaree   |
| Allevamenti viti:                 | a spalliera               |
| Densità:                          | 5.000/Ha                  |
| Età delle viti:                   | 10-25 anni                |
| Gestisci il consenso <b>taro:</b> | 50 Q.li                   |

|                            |                                                                   |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>Vendemmia:</b>          | metà settembre                                                    |
| <b>Fermentazione:</b>      | in vasche di Acciaio Inox                                         |
| <b>Affinamento:</b>        | in vasca per 6 mesi "sur lie", poi in bottiglia per almeno 6 mesi |
| <b>Affinamento minimo:</b> | in bottiglia 3 mesi                                               |
| <b>Bottiglie prodotte:</b> | 6000                                                              |
| <b>Formati:</b>            | 0,75 lt                                                           |

## DESCRIZIONE:

Un Vermentino interamente frutto del caldo "terroir" sulcitano, dai profumi fruttati intensi con leggere sfumature tostate, di ottima sapidità che ne conserva la freschezza. Dopo una vinificazione classica a 16°C affina per 6 mesi sulle fecce nobili, con batonnage a frequenza variabile. Bianco di struttura ideale per accompagnare tutto il pasto, soprattutto pietanze a base di pesce, verdure e carni bianche.