



Offerta-Vino Bianco Sinfonia Gallurese San Michele

€ 14

Mappa

□

Descrizione

Categoria Vermentino Scheda Vino Classificazione - vermentino di Gallura a denominazione di origine controllata e garantita. Uvaggio - vermentino in purezza. Zona di produzione - località San Michele in agro di Berchidda Vigneti - 10 ettari ?" allevamento a guyot ?" ses to d"impianto: 2,5 m. x 1,00 m. ?" impianto a goccia per irrigazione di soccorso. Clima - tipo mediterraneo caratterizzato da piogge primaverili e autunnali, estati calde e ventilate con significative escursioni termiche. Suolo - sabbione da granito in disfacimento. Vendemmia - tradizionale, manuale per salvaguardare e integrità acini. Vinificazione - breve macerazione a freddo (6-8 C°) degli acidi diraspati, pressatura soffice successiva e chiarifica del mosto, fermentazione in acciaio a bassa temperatura (13-15 C°) per 10/15 giorni, affinamento dei lieviti per 5/6 mesi, ulteriore affinamento in bottiglia per 1 mese. Caratteristiche - colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo di fiori gialli, ginestra e di note fruttate di mela. Caldo, di buona struttura, dove una piacevole morbidezza abbinata a note minerali, sapidità e freschezza, gli donano una particolare personalità. Una gradevole sensazione amarognola caratterizza ulteriormente la sua tipicità. Abbinamento - indicato come aperitivo, in perfetta sintonia con primi a base di crostacei e verdure, con molluschi, frutti di mare e crostacei, formaggi di media stagionatura, salumi dal gusto pieno ma delicato. Temperatura di servizio 8-10 C°.

Contatti

**SA DOMU E FARRA DI SARDELLA
BARBARA**

Tel. 3466028966

[http://yHHYGfYO76fkcyNzBRd7NLI
MOTFKcLGKcfp8ZjsQNrs=](http://yHHYGfYO76fkcyNzBRd7NLI
MOTFKcLGKcfp8ZjsQNrs=)

Via Zara 48, Olbia, 07026
Nessun orario indicato

