

ELIBARIA

VERMENTINO DI GALLURA DOCG

Vitigno

Vermentino.

Zona di produzione

Gallura.

Altitudine

Fino a 300 metri s.l.m.

Clima

Tipicamente mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni limitate ed estati molto calde e ventilate.

Carattere del terreno

Disfacimento granitico.

Allevamento delle viti

Impianti a spalliera (guyot).

Resa uva per ettaro

70/80 quintali.

Vinificazione

Pigiadiraspatura, pressatura soffice, fermentazione in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata (16-18°C).

Affinamento

In acciaio e bottiglia per alcuni mesi. Conservato in ambiente idoneo matura bene in bottiglia per diversi anni.

Colore

Bella vividezza di colore paglierino con riflessi oro.

Profumo

Inebriante sensazione di agrumi e macchia mediterranea, emergono note di rosmarino e leggere note mentolate nel finale marino.

Sapore

Sorso deciso e fresco, buona sapidità e pregevole persistenza e carattere.

Temperatura di servizio

8°/10° C.

Abbinamenti

Eccelle su preparazioni marinare, da provare anche su carni e preparazioni con funghi.

Epoca vendemmia

Prima metà settembre.

Formato

0,75 l.

