

I GIGANTI BIANCO

ISOLA DEI NURAGHI IGT VERNACCIA VERMENTINO

Vitigno

Vernaccia, Vermentino.

Zona di produzione

Valle del fiume Tirso, Sinis.

Altitudine

Fino a 200 metri s.l.m.

Clima

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

Carattere del terreno

Parte alluvionale, sabbioso, leggermente argilloso, parte di origine vulcanica.

Allevamento delle viti

Impianti a spalliera e alberello.

Resa uva per ettaro

50/60 quintali.

Vinificazione

In bianco, con spremitura soffice e fermentazione in tonneau di primo e secondo passaggio.

Affinamento

Maturazione del vino in tonneau insieme ai suoi lieviti con periodici batonnage poi affinamento in bottiglia, vino in crescente aumento di complessità con gli anni.

Colore

Giallo paglierino carico con belle note dorate.

Profumo

Ottima intensità e finezza seguita da note importanti di speziatura bianca, camomilla e macchia mediterranea.

Sapore

Grande struttura, pienezza, mantiene ottima freschezza e sapidità, ci aspettiamo importante longevità.

Temperatura di servizio

10°/12° C.

Abbinamenti

Piatti importanti di buona struttura, ricchi e saporiti da provare su fregola sarda ai frutti di mare con scaglie di bottarga.

Epoca vendemmia

Metà settembre.

Formato

0.75 l - 1.5 l.

