

TYRSOS

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

Vitigno

Vermentino.

Zona di produzione

Valle del fiume Tirso.

Altitudine

Fino a 50 metri s.l.m.

Clima

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

Carattere del terreno

Alluvionale, parte sabbioso, leggermente argilloso.

Allevamento delle viti

Impianti a spalliera (cordone speronato).

Resa uva per ettaro

80/90 quintali.

Vinificazione

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

Affinamento

In acciaio alcuni mesi. Da consumarsi preferibilmente giovane.

Colore

Giallo paglierino con riflessi verdolini.

Profumo

Buona intensità, note agrumate, spiccano fiori e frutta tropicale.

Sapore

Piacevole sapidità e gradevole freschezza seguito da note fruttate e buona persistenza.

Temperatura di servizio

8°/10° C.

Abbinamenti

Antipasti e delicati piatti di pesce e terra.

Epoca vendemmia

Fine agosto, primi di settembre.

Formato

0,75 l.

