

# VERNACCIA FLOR

## VERNACCIA DI ORISTANO DOC FLOR

### **Vitigno**

Vernaccia.

### **Zona di produzione**

Bassa Valle del Tirso, Sinis.

### **Altitudine**

Pochi metri s.l.m.

### **Clima**

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

### **Carattere del terreno**

Terreno alluvionale, sabbioso, leggermente argilloso.

### **Allevamento delle viti**

Impianti ad alberello di vigne adulte, spalliera (guyot e cordone speronato).

### **Resa uva per ettaro**

40/50 quintali.

### **Vinificazione**

Secondo tradizione, in bianco, con spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata.

### **Affinamento**

Maturazione in caratelli di rovere e castagno per circa 4 anni, tenuti scolmi per consentire lo sviluppo del caratteristico velo di lieviti Flor che genera gli inconfondibili sentori della Vernaccia di Oristano.

### **Colore**

Giallo dorato con riflessi ambrati.

### **Profumo**

Intenso, ampio, etereo, con la caratteristica nota del mandorlo fiorito.

### **Sapore**

Asciutto, secco e pieno, che si allunga su fondo gradevolmente acidulo e amarognolo, caldo, armonico. Nerbo e stoffa vellutati e carezzevoli.

### **Temperatura di servizio**

Dai 10° se aperitivo ai 16° con i dessert.

### **Abbinamenti**

Servito fresco a 8-10° ottimo aperitivo che eccelle con piatti alla bottarga di muggine, a 15° si accompagna bene a preparazioni di dolci a base di mandorla.

### **Epoca vendemmia**

Metà ottobre.

### **Formato**

0,75 l.

