

# VERNACCIA RISERVA

VERNACCIA DI ORISTANO DOC RISERVA

## **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 de terreno**

Terreno alluvionale, sabbioso, leggermente argilloso.

## **Allevamento delle viti**

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

## **Resa uva per ettaro**

30/40 quintali.

## **Vinificazione**

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

## **Affinamento**

Maturazione in caratelli di rovere e castagno per almeno 25 anni, tenuti scolmi per consentire lo sviluppo del caratteristico velo di lieviti Flor che genera gli inconfondibili sentori della Vernaccia di Oristano.

## **Colore**

Luminoso di color ambra pieno.

## **Profumo**

Naso inebriante che si apre su un ventaglio di fiori di mandorlo e nocciole tostate, tocchi di albicocca disidratata e miele in un finale salmastroso.

## **Sapore**

Sorso voluminoso e deciso, avvolgente e caldo, freschezza e sapidità in una persistenza incredibile fanno da cornice ad una grande armonia.

## **Temperatura di servizio**

Servire a 13°-14° in bicchiere ampio.

## **Abbinamenti**

Ideale con preparazioni alla bottarga e formaggi stagionati, se servito a temperature sui 15 si sposa bene anche a pasticceria secca.

## **Epoca vendemmia**

Metà ottobre.

## **Formato**

0,375 l.

