

Sciala Vendemmia Tardiva

Vermentino di Gallura DOCG 2015

Vigne Surrau

Lo Sciala Vendemmia Tardiva prodotto da Vigne Surrau, è un Vermentino di Gallura DOCG prodotto in Sardegna nelle zone di Arcazena. Questo vino nasce dalle medesime uve destinate allo Sciala, che però vengono raccolte tardivamente, a completa maturazione, e selezionate accuratamente in vigna, da cui viene fuori un vino dalla struttura importante e dalla complessa carica aromatica.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Vermentino di Gallura
Denominazione	DOCG
Annata	2015
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Sardegna
Localizzazione	Arzachena
Vitigno	Vermentino 100%
Gradazione	15.00 % vol.
Zuccheri	4 g/l g/l
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Colore giallo paglierino con riflessi dorati
Gusto	Al palato ha un gusto morbido, lungo e persistente, con sentori fruttati e note minerali
Profumo	Al naso si presenta con un bouquet intenso con note di frutta esotica e macchia mediterranea
Abbinamenti	Primi con pesce, zuppe di pesce, formaggi
Temperatura di servizio	12° - 14° C

DATI DI PRODUZIONE

Tipologia terreno	Terreni derivanti da disfacimento granitico a medio impasto sabbioso
Allevamento	Guyot
Vinificazione	Diraspatura, bucce tenute a contatto col mosto per 12/24 ore a temperatura inferiore ai 10 °C. Fermentazione alcolica per metà in vasche di cemento per 7 mesi in presenza dei lieviti e per metà in botti di rovere francese, non tostate, di grandi dimensioni a temperatura controllata di 16-18 °C
Maturazione	Assemblaggio delle due parti in vasche di acciaio e vasche in cemento di piccole dimensioni per 6 mesi, a contatto con le proprie fecce fini