

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 dimensione per 6 mesi, a contatto con le proprie fecce fini