



VERNACCIA VALLE DEL TIRSO IGT TERRSINIS

LA RÉGION :

Sardegna

LE PRODUCTEUR :

Cantina della Vernaccia

LE TERRITOIRE :

Presqu'île du Sinis (Vallé del Tirso)

LE CÉPAGE :

Vernaccia 85% cépages autochtones 15%

LE VIGNOBLE :

Cultivé en “Guyot” et situé dans la péninsule du Sinis ; lieu Intacte, une bande de terre fertile qui s’étire entre l’étang de Cabras et la mer, dans un paysage spectaculaire.

Les roches sédimentaires, calcaires et de grès, formé il y a environ 35 millions d'années, caractérisent l'enrichissement saline du sol et des composants minérales uniques.

LA VINIFICATION :

Vinification avec macération sur les peau à une température de 8°/10° C pendant une très courte période pour permettre la décantation naturel. Après , la fermentation pour 30% de la masse se suivie en barrique a une temperature de 18°/20° C. Le restant 70% ferment en cuves inox . Le nouveau vin repose en suite en cuves inox.

L’AFFINAGE :

Affine en cuves inox.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Couleur jaune pâle brillante. Parfum équilibrée d’herbes aromatiques et d'amande, de bois, d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche, le goût est souple et sec. Excellente fraîcheur et bonne dose minérale. Structuré avec finale persistant et des retours d'amande et d'herbes médicinales

TEMPERATURE DE SERVICE 8°/10° C

