



VERNACCIA VALLE DEL TIRSO IGT TERRESINIS

LA REGIONE :

Sardegna

IL PRODUTTORE :

Cantina della Vernaccia

IL TERRITORIO :

Penisola del Sinis (Valle del Tirso)

IL VITIGNO :

Vernaccia 85% Vitigni autoctoni 15%

LA VIGNA :

Coltivata a Guyot , sulle colline della penisola del Sinis . Un luogo puro e incantato. Una lingua di terra fertile che va dallo Stagno di Cabras al mare. Fondendosi in un paesaggio paradisiaco .

Le rocce , i sedimenti calcarei formati 35 milioni di anni fa' caratterizzano la ricchezza dei terreni tipici di questa zona. Nei quali queste vigne trovano ricchezze minerali uniche.

LA VINIFICAZIONE :

Dopo un'accurata selezione , le uve fermentano per circa 20 giorni a bassa temperatura in barrique di rovere per circa il 30 % della massa, il restante 70 % in acciaio. Assemblata l'intera massa, il vino affina per un mese in acciaio con batonnage settimanale che conferisce importante complessità di aromi e struttura. L'affinamento prosegue fino all'imbottigliamento in vasche di acciaio o cemento.

L'INVECCHIAMENTO :

Acciaio

NOTE DELLA DEGUSTAZIONE :

Colore giallo paglierino brillante . Profumo di erbe aromatiche e mandorle amare , legno tostato , agrumi e fiori bianchi. In bocca il gusto é morbido e secco . Bella freschezza e buona dose minerale . Di buona struttura e persistenza. Finale con ritorni mandorlati e erbacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8°/10°C

