AZIENDA AGRICOLA MARCO DEMURU - MEANA SARDO - ITALIA - info@cantinademuru.it

progetto comunicazione Vento.arr

LUGHES

Classificazione
Vermentino di Sardegna DOC

Varietà
Vermentino 100%

Zona di produzione
Meana Sardo

Suoli d'origine
Scisto

Altimetria
700 m s.l.m.

Rese per ettaro
40 q / Ha

Sistema di allevamento
Guyot

Densità di allevamento
4700 piante circa per ettaro

Vendemmia
Fine settembre, manuale in piccole cassette

Vinificazione
Dopo la pigiadiraspatura le uve vengono pressate in maniera soffice, successivamente all'estrazione del mosto, la fermentazione alcolica avviene in serbatoi d'acciaio

Maturazione
Sulle fecce nobili in serbatoio d'acciaio per alcuni mesi (4 mesi)

Affinamento
In bottiglia per almeno 2 mesi prima di essere messo in commercio

Gradazione alcolica
15 °

Caratteristiche
Il corredo olfattivo propone lime, timo, mineralità di roccia in prima battuta, seguiti poi da biancospino, frutta tropicale e pepe bianco. L'assaggio è marcato inizialmente da un'acidità tagliente, potenziata da una decisa sapidità e bilanciata da alcol (15% vol.) ed estrazione glicerica. Percorso gustativo invitante e dinamico, con un bel finale agrumato e sapido. Vino destinato a crescere nei prossimi mesi perché appartiene alla categoria dei Vermentino con tanta vita davanti.

CANTINA
DEMURU
MARCO