

IS ARUTAS

VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C.



VITIGNO 100% Vermentino.

Il Vitigno a bacca bianca più diffuso in Sardegna, predilige zone fresche prossime al mare. Qui trova un ottimo areale per esprimere al meglio le sue caratteristiche, in particolare vicino alla famosa spiaggia di Is Arutas.

TERRENO Medio impasto; tendenzialmente sabbioso.

ESTENSIONE VIGNETO 2 ha

FORMA DI ALLEVAMENTO Spalliera, Guyot.

CONCIMI Organico naturale, sovescio ad anni alterni.

FITOFARMACI Tradizionali; zolfo e rame.

DISERBO Solo meccanico.

FERMENTAZIONE Criomacerazione delle bucce per qualche ora. Il mosto limpido fermenta a temperatura controllata intorno ai 15 °C per circa 20 giorni.

AFFINAMENTO Affina per oltre un mese sulle sue fecce nobili acquisendo complessità di aromi e struttura. L'affinamento prosegue poi sempre in acciaio fino all'imbottigliamento.

DESCRIZIONE Dal colore giallo paglierino brillante, al naso ricorda sentori fruttati e floreali.

Al palato il vino è secco, morbido e di grande freschezza.

Ha una buona persistenza e un buon corpo. Il tutto, perfettamente in equilibrio, ne fa un vino molto elegante.

GRADO ALCOLICO 13,5 % vol

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Cucina di mare; pasta ai ricci di mare, grigliata mista di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10 °C