



VITIGNO 100 % Vernaccia di Oristano.

Vitigno autoctono a bacca bianca della bassa Valle del Tirso, predilige terreni alluvionali dove si esprime al meglio portando a perfetta maturazione i suoi frutti con gradazioni zuccherine elevate.

TERRENO Suoli di natura alluvionale, con impasto franco – sabbioso. Lo scorrere per secoli del fiume Tirso e le sue inondazioni, hanno dato origine a questi terreni dotati di una fertilità naturale, molto drenanti per la presenza di sabbie e in alcuni casi di ghiaia, sui quali la Vernaccia ha trovato il suo habitat ideale. I terreni della Valle del Tirso, così caratterizzati, sono chiamati "Bennaxi".

ESTENSIONE VIGNETO 1,5 ha

FORMA DI ALLEVAMENTO Alberello sardo.

CONCIMI Organico naturale.

FITOFARMACI Tradizionali; zolfo e rame.

DISERBO Solo meccanico.

FERMENTAZIONE Tradizionale vinificazione in bianco con fermentazione spontanea in vasca di cemento, senza l'utilizzo del controllo della temperatura. Il mosto deve avere una concentrazione zuccherina iniziale di almeno 21°Babo per garantire il futuro grado alcolico necessario per l'affinamento e la maturazione.

AFFINAMENTO La primavera successiva alla vendemmia, il nuovo vino viene trasferito in botti di rovere e castagno di diverse dimensioni, che vengono appositamente lasciate scolme, affinché possa avere inizio il suo affinamento biologico sotto lieviti "flor", gli stessi lieviti che hanno condotto la fermentazione alcolica e che

accompagneranno il vino in tutta la sua maturazione. Nella versione Riserva la Vernaccia matura nei fusti di legno non meno di 15 anni.

DESCRIZIONE Dal colore giallo-oro ambrato, cristallino. Il bouquet ampio e complesso si presenta ricco di intensi sentori tra i quali spiccano il miele, la mandorla e lo zafferano. Tradizionalmente la sua complessità aromatica si indica con un solo termine "Murrui" utilizzato per descrivere il suo profumo tipico, dal sardo significa "mirrato", intenso, estremamente complesso, speziato. Anche se al naso lascerebbe presagire qualcosa di dolce, al palato il vino è assolutamente secco, caldo e di grande armonia grazie anche alla sua elevata acidità che mette in equilibrio le parti morbide, garantendo bevibilità e una lunghissima potenziale vita. La lunga maturazione apporta grande struttura e persistenza, facendone un vino equilibrato, raffinato ed elegante. La versione Riserva viene ottenuta solo dalle migliori annate.

GRADO ALCOLICO 16 % vol

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino da meditazione che non necessita obbligatoriamente di abbinamenti con il cibo. Tradizionalmente bevuto anche come aperitivo, si sposa idealmente con la bottarga sarda di muggine, i formaggi erborinati o a fine pasto con dolci secchi tipici, mostaccioli di Oristano, fino al cioccolato fondente con le nocciole. L'abbinamento per eccellenza rimane con gli amaretti di Oristano.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 14-16 °C