



**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** 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. Il periodo di maturazione, che da disciplinare di produzione è di almeno 3 anni, per noi non deve durare meno di 8 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 e la mandorla; tradizionalmente la sua complessità si indica con un termine "Murrui" utilizzato per descrivere il suo profumo tipico, che 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.

La sua freschezza è garantita da un'acidità sostenuta, che ne fa un vino di lunghissima vita.

La sua importante maturazione apporta grande struttura e persistenza.

**GRADO ALCOLICO** 17,5 % vol

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Tradizionalmente anche come aperitivo; 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