

REMADA

VERNACCIA I.G.T. VALLE DEL TIRSO



VITIGNO 85% 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.
15% altri vitigni minori locali.

TERRENO Di natura alluvionale, impasto franco - argilloso.

ESTENSIONE VIGNETO 5 ha

FORMA DI ALLEVAMENTO Spalliera, Guyot.

CONCIMI Organico naturale.

FITOFARMACI Tradizionali; zolfo e rame.

DISERBO Solo meccanico.

FERMENTAZIONE Fermentazione spontanea tradizionale in vasca di cemento senza l'utilizzo del controllo della temperatura.

AFFINAMENTO A differenza della Vernaccia tradizionale che matura solo in legno, questa versione affina solo in vasche di cemento per un anno circa.

DESCRIZIONE Si presenta cristallina dal colore giallo dorato, al naso ricorda sentori di frutta gialla matura, mandorle e spezie dolci. Al palato il vino è secco, morbido e caldo. Nel complesso è un vino armonico ed equilibrato.

GRADO ALCOLICO 13 % vol

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Tipica Vernaccia giovane ideale come aperitivo; si sposa perfettamente sia con antipasti a base di pesce, in particolare con la bottarga, che a fine pasto con la pasticceria secca e gli amaretti di Oristano.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12-14 °C