

TERRESINIS

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% di altri vitigni autoctoni sardi.

TERRENO Di natura alluvionale; impasto franco - sabbioso.

ESTENSIONE VIGNETO 8 ha

FORMA DI ALLEVAMENTO Spalliera, Guyot.

CONCIMI Organico naturale, sovescio ad anni alterni.

FITOFARMACI Tradizionali; zolfo e rame.

DISERBO Solo meccanico.

FERMENTAZIONE Fermenta per circa 20 giorni a bassa temperatura in barrique di rovere per circa il 30 % della massa, il restante 70 % in acciaio.

AFFINAMENTO Assemblata l'intera massa, il vino affina per un mese in acciaio con batonnage settimanale che conferisce importante complessità di aromi e struttura. L'affinamento prosegue fino all'imbottigliamento in vasche di acciaio o cemento.

DESCRIZIONE Dal colore giallo paglierino brillante, al palato il vino è secco, morbido e di grande equilibrio. Ha una buona persistenza e un buon corpo.

GRADO ALCOLICO 13 % vol

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Bottarga di muggine, crostacei, cucina di mare.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10 °C