

UGONE III

VERMENTINO DI GALLURA D.O.C.G. SUPERIORE



VITIGNO 100% Vermentino.

Il Vitigno a bacca bianca più diffuso in Sardegna che in Gallura si esprime dando vita a vini più strutturati e complessi.

TERRENO Disfacimento granitico.

ESTENSIONE VIGNETO 1,5 ha

FORMA DI ALLEVAMENTO Spalliera, Guyot.

CONCIMI Organico naturale, sovescio ad anni alterni.

FITOFARMACI Tradizionali; zolfo e rame.

DISERBO Solo meccanico.

FERMENTAZIONE Breve criomacerazione delle bucce.

Il mosto limpido fermenta a temperatura controllata, intorno ai 15°C, in vasche di acciaio per circa 20 giorni.

AFFINAMENTO I batonnage settimanali, per circa un mese, contribuiscono ad incrementare complessità, sapidità e la sua intensità aromatica.

L'affinamento si conclude in acciaio.

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

Al palato il vino è secco, fresco e presenta una buona sapidità.

Vino persistente e strutturato.

GRADO ALCOLICO 14 % vol

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Si abbina perfettamente con tutta la cucina di mare, in particolare con crostacei e molluschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10 °C