

## **SCHEDA TECNICA VINO RUINAS**

**CLASSIFICAZIONE:** IGT Colli del Limbara

**UVAGGIO:** 100% Vermentino

**ZONA DI PRODUZIONE:** Loc. Sas Ruinas, Comune di Luras (Gallura, Nord-Est Sardegna), in collina, ad un'altitudine compresa fra i 250 e i 350 mt. sul livello del mare, terreno derivante da disfacimento granitico tendente al sabbioso, lavorato meccanicamente in primavera ed inizio estate

**PRODUZIONE:** sotto i 70 qli/ha

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** controspalliera

**SISTEMA DI POTATURA:** Guyot

**EPOCA DI RACCOLTA:** intorno a metà settembre

**VINIFICAZIONE:** breve macerazione pellicolare e successiva pigiatura e spremitura soffice, pulizia del mosto per decantazione statica, fermentazione a temperatura controllata (18-20°C) con lieviti selezionati

**AFFINAMENTO:** in serbatoi d'acciaio inox a contatto con le fecce fini per alcuni mesi

**IMBOTTIGLIAMENTO:** dopo alcuni travasi, filtrazione e imbottigliamento sterile a freddo e successiva tappatura con tappi di sughero controllati singolarmente mediante analisi sensoriale

**ALCOOL:** 14,50 % vol.

**CARATTERISTICHE E NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Colore giallo paglierino brillante, ha un bouquet lungo, di particolare finezza. Al gusto si presenta ampio, vellutato, con retrogusto caratteristico.

**ABBINAMENTI:** da accompagnare alla grande cucina di mare

**TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA:** 12 - 13 °C