

SCHEDE TECNICA VINO LURIS

CLASSIFICAZIONE: Vermentino di Gallura D.O.C.G.

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 in estate

PRODUZIONE: sotto i 90 qli/ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: controspalliera

SISTEMA DI POTATURA: Guyot

EPOCA DI RACCOLTA: prima decade di settembre

VINIFICAZIONE: con 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

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

ALCOOL: 13,50 % vol.

CARATTERISTICHE E NOTE DI DEGUSTAZIONE: è un vino paglierino netto e brillante, il suo bouquet intenso e raffinato riporta ai profumi dei fiori bianchi, agrumi, pesca bianca e melone bianco. Il sapore è ampio, vellutato e fresco

ABBINAMENTI: ideale come vino da aperitivo o come vino a tutto pasto. Si sposa perfettamente con la cucina di mare

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA: 10 - 12 °C