

SCHEDA TECNICA VINO RUINAS

CLASSIFICAZIONE: IGT Colli del Limbara

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 di 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