



## BRANU

### Vermentino di Gallura D.O.C.G.

#### VITIGNO

Vermentino 100%

#### ZONA DI PRODUZIONE

Gallura – Sardegna

#### ALTITUDINE

70 – 150 m s.l.m.

#### TERRENO

Derivante da disfacimento granitico a medio impasto tendente al sabbioso, poco profondo e ben drenato con rese intorno ai 75-80 q/ha.

#### ALLEVAMENTO DELLE VITI

Guyot

#### VENDEMMIA

Prima decade di settembre

#### VINIFICAZIONE

Dopo la selezione degli acini tramite sgranellatrice per evitare parti verdi o surmature, il pigiato viene raffreddato e il mosto estratto tramite una pressatura frazionata e soffice. La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata intorno ai 16-18°C, orientata alla massima espressione dei profumi del Vermentino nel territorio gallurese.

#### MATURAZIONE E AFFINAMENTO

L'affinamento avviene interamente in acciaio con una breve sosta sulle fecce fini. Viene imbottigliato giovane, mantenendo la mineralità e la freschezza tipiche del Vermentino in Gallura.

#### FORMATO

0,50 L – 0,75 L