



MONTIDIMOLA

Vermentino di Gallura D.O.C.G. Vendemmia Tardiva

VITIGNO

Vermentino 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Gallura – Sardegna

ALTITUDINE

70 m s.l.m.

TERRENO

Derivante da disfacimento granitico a medio impasto, risulta più strutturato rispetto alle aree costiere limitrofe. La vicinanza a un corridoio di ventilazione verso le Bocche di Bonifacio favorisce venti costanti, che abbassano le temperature medie e ampliano le escursioni termiche. La maturazione è lenta, equilibrata e tardiva, con profili aromatici fini e buona freschezza.

ALLEVAMENTO DELLE VITI

Guyot

VENDEMMIA

Terza decade di settembre

VINIFICAZIONE

Le uve, in parte lavorate a grappolo intero e in parte diraspate in modo soffice con sgranellatrice, vengono sottoposte a una macerazione pellicolare in pressa per 12/24 ore a una temperatura inferiore ai 10°C. La diraspatura avviene senza danneggiare l'acino e, tramite selettori a rulli, vengono eliminate le parti verdi. La pressatura si svolge con cicli lunghi e delicati. La fermentazione alcolica avviene per il 50% in botti di rovere di Slavonia non tostate da 35HL e per il 50% in uova di cemento da 670L.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO

L'assemblaggio evolve in presenza dei propri lieviti nelle stesse uova di cemento, grandi botti di rovere e anfore ceramiche per 6 mesi. Riposa infine in bottiglia per almeno 12 mesi.

FORMATO

0,75 L – 1,5 L