



SURRAU



SCIALA LIFE EDITION

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

VITIGNO

Vermentino 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Gallura – Sardegna

ALTITUDINE

100 – 150 m s.l.m.

TERRENO

Poco profondo, derivante da disfacimento granitico a tessitura franco-sabbiosa è un suolo ricco in scheletro grossolano. Naturalmente povero in sostanza organica e in arricchimento grazie alla non lavorazione del suolo, favorisce equilibrio idrico-nutrizionale e limita la vigoria conferendo ai vini concentrazione, finezza aromatica e spiccata sapidità.

ALLEVAMENTO DELLE VITI

Guyot

VENDEMMIA

Seconda decade di settembre – manuale

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e gli acini sottoposti ad una selezione con sgranellatrice automatica, mantenendo l'integrità della bacca ed eliminando parti surmature, acerbe e residui fogliari. L'estrazione del mosto avviene attraverso un ciclo di pressatura lungo e delicato a basse temperature. La fermentazione alcolica si svolge in vasche di acciaio inox a temperatura controllata intorno ai 16-18°C.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO

Lo SCIALA per diventare Life Edition dopo essere stato assemblato in acciaio prende una strada differente. L'affinamento avviene per 12 mesi in contenitori di vetro trasparente borosilicato wineglobe da 225L e in vasche di cemento ovoidali da 670L. Riposa infine in bottiglia per circa 6 mesi.

FORMATO

0,75 L – 1,5 L