



**SURRAU**



## SCIALA

### 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

#### 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

L'affinamento avviene in acciaio per 6 mesi e segue un riposo in bottiglia prima della messa in commercio.

#### FORMATO

0,50 L – 0,75 L – 1,5 L