



SOLE DI SURRAU

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

VITIGNO

Vermentino 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Gallura – Sardegna

ALTITUDINE

50 – 100 m s.l.m.

TERRENO

Disfacimento granitico a medio impasto

ALLEVAMENTO DELLE VITI

Guyot

VENDEMMIA

Terza decade di settembre

VINIFICAZIONE

Ottenuto solo da uve vermentino in purezza, raccolte a mano e lasciate appassire all'ombra su graticci per circa un mese. Dopo una breve macerazione a freddo, che permette l'estrazione delle sostanze aromatiche, la fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata intorno ai 15-16°C.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO

Matura per circa 9 mesi in vasche di acciaio e dopo l'imbottigliamento sosta in bottiglia per alcuni mesi prima della messa in commercio.

FORMATO

0,375 L