VERMENTINO DI GALLURA D.O.C.G. SUPERIORE SABBIALUCE

A GREEN CHOICE

VEGAN 100% VEGAN



Uve:
Vermentino di Gallura SUPERIORE

Vigneti di provenienza:
sempre dalla Giunchizza nel cuore della Gallura posti a sud dai vitigni vecchi ove il vitigno esprime il maggiore equilibrio e le espressioni varietali delle uve .

Vendemmia:
Verso la fine di settembre nella migliori annate .

Terroir:
Terreno da Disfacimento Granitico/Sabbioso con PH acido

Vinificazione / Affinamento :
Le uve prontamente ammostate e fermentate in bianco a temperatura controllata , poi successivamente oggetto di delicati Batonage in cisterna per favorire l'estrazione dei delicati aromi del vitigno e affinato in bottiglia prima di essere posto in vendita .
Il vino forte di una struttura consistente puo essere consumato anche dopo 2 anni .

Caratteristiche e colore:
Vino dal colore giallo paglierino intenso con note di eucalipto ed aromatiche con sentori di mare , frutto delle essenze che abbracciano la vigna e la costante presenza dei profumi marini .

Volume:
13,00% Alcool

Formato disponibile:
Bottiglie Bordolese bianca da 0,75 Lt in scatole da 6 Bottiglie e Bordolese chiara da 0,375 lt in scatole da 12 bottiglie,Tappo Raso naturale

MONTESPADA AGRICOLTURA SOSTENIBILE

Terroir

