




Vermentino di Gallura DOCG Superiore 'Fiore del Sasso'

Denominazione di Origine Controllata Garantita

 Italia, Sardegna



Il "Fiore del Sasso" La Contralta è un Vermentino di Gallura fresco e sapido.

Vinificato in acciaio e affinato sulle fecce fini alcuni mesi di cui una piccola parte riposa qualche mese in piccole botti di rovere per dare cremosità e rotondità.

Il tratto distintivo di questo vino è certamente la facile beva, con sentori salmastri e minerali che gli danno una spinta in più e lo rendono irresistibile in una calda serata estiva.

Vitigno: 100% Vermentino

Zona di produzione: Gallura - Enas , Loiri Porto San Paolo

Vendemmia: Vendemmia manuale nella seconda decade di settembre

Allevamento: A spalliera

Terreno: Da disfacimento granitico

Vinificazione: il mosto ottenuto da una soffice pressatura dell'uva fermenta in acciaio alla temperatura di 16°C per circa 20 giorni. A fermentazione alcolica ultimata il vino ottenuto affina in parte in acciaio sulle proprie fecce fini con ripetuti bâtonnage e un'altra piccola parte, intorno al 20%, in piccole botti di rovere francese di primo passaggio, anche qui con ripetuti bâtonnage . Dopo 8 mesi di affinamento le due masse vengono assemblate, chiarificate, filtrate e imbottigliate. Il vino imbottigliato affina un ulteriore mese in vetro prima di essere commercializzato.

Gradazione alcolica: 13,95 %

Colore: Giallo brillante con riflessi dorati.

Gusto: In bocca è equilibrato grazie a una leggera presenza tannica che contrasta la nota glicerica e alcolica , sorso di corpo e verticale. Bel finale ammandorlato.

Profumo: Molto intenso che richiama frutta agrumata e macchia mediterranea

Abbinamenti: Pesci al sale, primi piatti di pasta e riso con crostacei, pesci alla griglia, zuppa gallurese, formaggi freschi.

Allergeni: Contiene solfiti

