Collezione di Famiglia

DECIA


VERMENTINO DI SARDEGNA DOC
erla
Rara
DESÌA



Perla Rara

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC · COLLEZIONE DI FAMIGLIA

Dove c'era il mare, oggi cresce la vite. Il fossile di un'ostrica, riemerso durante l'impianto del vigneto, ha dato il nome a questo Vermentino: un vino raro, come il luogo da cui nasce.

TIPOLOGIA	Bianco fermo, non filtrato
DENOMINAZIONE	Vermentino di Sardegna DOC
VITIGNO	Vermentino
ZONA DI PRODUZIONE	Ittiri (SS), località Balvegazzos, Sardegna nord-occidentale. Colline esposte a sud-ovest, a 10 km dal mare di Alghero e di fronte al lago del Cuga, con brezze marine costanti e forti escursioni termiche.
ALTITUDINE	230 m s.l.m.
TERRENO	Calcareo e siccitoso, ricco di fossili marini
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot basso singolo
DENSITÀ D'IMPIANTO	4.800 ceppi/ha
ETÀ DELLE VITI	20 anni
VENDEMMIA	Manuale, in cassette, tra fine agosto e inizio settembre, a piena maturazione.
VINIFICAZIONE	Diraspatura e pressatura soffice; fermentazione a bassa temperatura per circa 14 giorni.
AFFINAMENTO	3 mesi sulle fecce fini in acciaio, con bâtonnage frequenti, seguiti da 3 mesi di riposo in acciaio. Imbottigliato senza filtrazione.
TITOLO ALCOLOMETRICO	14% vol
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Giallo paglierino, con lieve velatura naturale. Al naso è intenso, con note di fiori bianchi, agrumi ed erbe mediterranee, su un fondo gessoso e lievemente speziato. Al palato è morbido e avvolgente, sostenuto da freschezza vibrante e spiccata mineralità. La sapidità accompagna un finale lungo e minerale.
ABBINAMENTI	Antipasti e salumi tipici sardi, lardo stagionato, guanciale, crostacei, fritture di pesce e ostriche.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8–10 °C
FORMATO	Bottiglia da 0,75 L



DESÌA

ITTIRI (SS) · SARDEGNA

desiawinery.com
info@desiawinery.com