SA MURRA

DESÌA



BATORO





BATORO

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC · BIANCO FERMO

In Sardegna certi gesti valgono più delle parole. Sa Murra è un gioco antico: due mani, un numero chiamato al volo, l'intuito che anticipa il tempo. È convivialità, memoria viva e collettiva. Batoro è quattro, un gesto rapido, sincero, che si ripete, proprio come ogni sorso di questo Vermentino.

Sa Murra · I vini conviviali — Il Vermentino delle giornate lunghe

TIPOLOGIA	Bianco fermo
DENOMINAZIONE	Vermentino di Sardegna DOC
VITIGNO	Vermentino
ZONA DI PRODUZIONE	Colline di Ittiri (SS), località Balvegazzos, Sardegna nord-occidentale.
ALTITUDINE	190 m s.l.m.
TERRENO	Calcareo, con componente argillosa, mediamente siccitoso.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITÀ D'IMPIANTO	4.800 ceppi/ha
VENDEMMIA	Tra la prima e la seconda decade di agosto, in anticipo per mantenere freschezza, acidità e una gradazione contenuta.
VINIFICAZIONE	Fermentazione a temperatura controllata, tra 14 e 16 °C.
AFFINAMENTO	In acciaio sulle fecce fini, con bâtonnage una o due volte a settimana.
GRADAZIONE ALCOLICA	13% vol
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Fresco e fragrante, con note di frutta a polpa bianca e sentori verdi. In bocca è fresco, minerale e morbido. Scorrevole e di facile beva: il bicchiere chiama il secondo.
ABBINAMENTI	Perfetto per l'aperitivo. A tavola con molluschi, primi piatti di verdure e pesce alla griglia.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8–10 °C
FORMATO	Bottiglia da 0,75 L



DESÌA

ITTIRI (SS) · SARDEGNA

desiawinery.com
info@desiawinery.com