



FIORE DEL SASSO

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

La Contralta srl società agricola
via Vignola 18 Olbia (SS)

INFO VITIGNO

Annata	2019
N° bottiglie prodotte	10.000
Tipo di uva	Vermentino di Gallura 100%
Allevamento	A spalliera
Anno impianto	2007
Superficie (Ha)	4
Altitudine (m. s.l.m.)	150 m s.l.m.
Esposizione	nord-est
Terreno	Disfacimento granitico
Vendemmia	Vendemmia manuale, solo al mattino, seconda decade di settembre.
Zona di produzione	Gallura - Enas , Loiri Porto San Paolo

Vinificazione ed affinamento 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 una'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.

CARAT. ORGANOLETTICHE

Profumo	Molto intenso che richiama frutta agrumata e macchia mediterranea.
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.
Gradazione % Vol	13,95%
Acidità tot. Gr./lt.	4,9
Zuccheri residui gr./Lt.	0,4
Estratto secco netto gr./Lt.	19,30

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

