

FIORE DEL SASSO  
VERMENTINO DI GALLURA DOCG SUPERIORE

Uva: Vermentino 100 %  
Allevamento: A spalliera  
Anno impianto: 2007  
Superficie (Ha): 2,50  
Altitudine: 100 m s.l.m.  
Esposizione: nord- est  
Terreno: Disfacimento granitico  
Vendemmia: Vendemmia manuale, solo al mattino, ultima settimana di settembre.  
Zona di produzione: Sardegna

**Vinificazione ed affinamento**

Il mosto ottenuto da una soffice pressatura dell'uva fermenta in acciaio alla temperatura di 18°C per circa 20 giorni. A fermentazione alcolica ultimata, il vino ottenuto matura in cemento sulle proprie fecce fini con ripetuti bâtonnages. Un'altra piccola parte, invece, fermenta a contatto con le bucce per 15 giorni e fa passaggio in botti di rovere francese e in anfora. Dopo 9 mesi, le masse vengono assemblate, filtrate e imbottigliate. Il vino affina altri 2 mesi in vetro prima di essere commercializzato.

**Caratteristiche 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.

**Note**

Il nome "Fiore del sasso" è tratto dalla poesia di Umberto Saba *Contovello*. In etichetta, il *Sedum Caeruleum*, che in primavera ricopre i graniti galluresi di una coltre rossa e delicati fiorellini bianco azzurri.

