

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: manuale, solo al mattino, ultima settimana di agosto.

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.