

KRAMORI, VERMENTINO DI GALLURA DOCG, SUPERIORE

CHF 17.00 inkl. MwSt.

Saraja

Region: Sardinien / Italien
Jahrgang: **2023**
Kategorie: Trockener Weisswein
Alkohol: 14 % vol
Flaschengrösse: 75 cl
Trauben: **Vermentino 100%**
Ausbau: Stahltank

SKU: 259-2-2-1-1
Kategorien: Italien, Sardegna - Sardinien, Weisswein

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Dieser Wein wurde in Harmonie mit der Erinnerung an den Ort vinifiziert, der sich für eine moderate Entfernung zur Küste entschieden hat. Die Trauben gedeihen in den Hügeln, die vom Duft der Myrte und dem Blick auf das Meer verzaubern. Das ist der Vermentino di Gallura Superiore.

TIPOLOGIA: bianco, secco.
VARIETÀ: Vermentino 100%.
ZONA DI PRODUZIONE: Gallura.
COMUNE: Telti - Calangianus (Olbia).
ETÀ MEDIA DEGLI IMPIANTI: 18 anni.
DENSITÀ D'IMPIANTO: 5500 ceppi/Ha.
RESA PER ETTARO: 80 quintali.
RESA PER PIANTA: 1,5 kg.
SESTO D'IMPIANTO: 2,40 m. x 0,80 m.
ALTIMETRIA: 500 m s.l.m.
ESPOSIZIONE: Sud-Est.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot semplice.
TIPOLOGIA DI TERRENO: franco sabbioso di origine granitica ad argilloso/sabbioso con forte presenza di pietre quarzifere, su una matrice di base che va dalla grana fine alla struttura vetrosa.
EPOCA DI VENDEMMIA: ultima settimana di settembre.
VINIFICAZIONE:
Raccolta manuale in cassette.
Diraspatura e pressatura soffice a bassa temperatura.
Chiarifica: statica a freddo.
Fermentazione: 80% in tini di acciaio inox a 16/18 °C mentre il restante 20% in tonneaux leggermente tostate
Durata fermentazione: 15 giorni.
Fermentazione malolattica: non svolta.
Elevage: 8 mesi sui lieviti.
Illimpidimento: naturale.
Affinamento in bottiglia: 2 mesi.
Produzione: 30.000 bt.

Degustation:

Strohgelb mit grünen Reflexen, harmonisch, rund, an frische Frühlingsfrüchte erinnernd, Tief, intensiv, langanhaltend und salzhaltig

Passend zu:

Ideale Trinktemperatur: °C

Weinberg / Reben:

Fermentation:

Ausbau:
Edelstahltank, anschliessend 2 Monate in der Flasche

Technische Daten:
Restzucker: g/l
Gesamtsäure: 6 g/l
PH-Wert: 3.30