

TENUTA

ASINARA®



INDOLENTE BIANCO



Classificazione: Vino DOC Vermentino di Sardegna

Uvaggio: 100% Vermentino

Numero di Bottiglie: 20.000

Comune di produzione: Sorso (SS)

Altitudine: 50 mls

Resa per ettaro: 70 qli/ha

Tipo di suolo: Sabbioso-argilloso

Epoca Vendemmiale:
Prima decade di Settembre

Sistema di allevamento: Cordone Speronato

Densità di impianto: 5681 ceppi/ettaro

Vinificazione: Raccolta manuale delle uve e raffreddamento con ghiaccio secco. Caricamento pressa con uva intera non diraspata con sosta di 4 ore per la macerazione. Pressatura in riduzione e fermentazione successiva a temperatura stabile di 13 °C.

Affinamento: 3 mesi in acciaio sulle fecce fini e 1 mese di affinamento in bottiglia

Colore: Paglierino con riflessi verdolini

Profumo: Dapprima floreale sulle note dei fiori di camomilla esprime poi il fruttato e le note minerali

Sapore: Salino, con buona mineralità e freschezza. Ricordi di brezza marina. Interpreta al meglio il Territorio del Golfo dell'Asinara

Alcool: 14%

Acidità totale: 5,5 gr/lit

Estratto secco: 22,5 gr/lit

Zuccheri residui: 0,5 gr/lit