

TENUTA

ASINARA®



TENUTA  
ASINARA



INDOLENTE

2013

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