

TENUTA

ASINARA®



INDOLENTE VINTAGE



Classificazione: Vino bianco Vermentino di Sardegna DOC

Uvaggio: 100% Vermentino.

Numero di Bottiglie: 4.000.

Comune di produzione: Sorso (SS).

Altitudine terreno: 50 mt slm.

Tipo di suolo: Sabbioso - argilloso.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità di impianto: 5681 ceppi/ha.

Resa per ettaro: 50 q.li/ha.

Vendemmia: Manuale, nella prima decade di Settembre.

Vinificazione: Raffreddamento delle uve vendemmiate tramite utilizzo di ghiaccio secco. Caricamento in pressa di grappoli interi non diraspati, pressatura soffice in totale assenza di ossigeno e sosta di 4 ore per la macerazione. Fermentazione successiva in botti da 5hl con temperatura stabile a 12°C.

Affinamento: 6 mesi in toneau e successivi 4 mesi in acciaio sulle fecce fini a temperatura controllata ed un mese di affinamento in bottiglia.

Colore: Giallo Paglierino intenso con riflessi verdognoli.

Profumo: Fine e persistente, note di frutta a polpa bianca matura e iodio, che si alterna a leggere note speziate.

Sapore: Da apprezzare l'equilibrio tra la sua mineralità e sapidità, e la morbidezza al palato derivante dall'affinamento nelle botti in legno.

Acidità totale: 6 gr/lt.

Estratto secco: 26 gr/lt.

Zuccheri residui: 0,5 gr/lt.

Alcool: 13,5% circa.