TENUTA

ASINARA®



CAYENNA SUBMARINER



Classificazione: Vino bianco Vermentino di Sardegna DOC.

Uvaggio: 100% Vermentino

Numero di bottiglie: 1.000.

Comune di produzione: Sorso (SS).

Altitudine terreno: 50 mt slm.

Tipo di Suolo: Medio Impasto - Sabbioso con discreta presenza di scheletro.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità di impianto: 5681 ceppi/ha.

Resa per ettaro: 65 q.li/ha.

Vendemmia: Manuale, nella seconda decade di Settembre.

Vinificazione: *Una lunga storia che affonda le radici nei tempi lontani degli antichi Romani. Alcune testimonianze degli anziani del luogo riguardanti illustrazioni presenti nella villa romana di Santa Filica, oltre al mosaico di Bacco in territorio di Sorso, confermano inequivocabilmente l'antica tradizione romana di immergere nelle acque marine le uve appena vendemmiate, trasportate manualmente con le ceste.*
Le verifiche empiriche avevano confermato i benefici conferiti ai grappoli dal contatto con la componente salmastra dell'acqua di mare, con evidenti miglioramenti qualitativi che si ritroveranno nel vino, dal punto di sapidità, del corredo aromatico e della struttura. A distanza di secoli, la Famiglia Sassu, proprietaria della Tenuta Asinara, ha deciso di non disperdere la tradizione così legata al territorio e con l'utilizzo della tecnologia e di un elicottero, ha immerso nelle acque del golfo dell'Asinara uve di Vermentino da cui è nato il vino, unico irripetibile. Un vino figlio della tradizione più antica, in grado di regalare un esperienza degustativa unica. L'immersione delle uve sfruttando l'azione salina dell'acqua di mare è stato eliminato lo strato ceroso protettivo dell'uva (pruina) favorendo la disidratazione e di conseguenza la concentrazione della parte aromatica e gustativa. Caricamento in pressa di grappoli interi non diraspati, pressatura soffice in totale assenza di ossigeno. Fermentazione successiva in Tonneau da 500lt. con temperatura stabile a 15°C.

Affinamento: 8 mesi in Tonneau sulle fecce fini a temperatura controllata con bâtonnage ed un mese di affinamento in bottiglia.

Colore: Giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli

Profumo: Decise note tropicali di maracuja, mango e agrumi accordate da quelle di elicriso, iodio, macchia Mediterranea e profumo di mare.

Sapore: L'effetto diretto del sale marino esalta gradevolmente la sapidità del vino la quale si bilancia perfettamente alla morbidezza derivante dall'affinamento in Tonneau.

Acidità totale: 5,4 gr./lt.

Estratto secco: 30 gr./lt.

Zuccheri residui: 0 gr./lt.

Alcool: 14 % circa.

Grafica K3ativa.net