



OPALE BIANCO VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

VITIGNO:
VERMENTINO.

ZONA DI PRODUZIONE:
IL TERRITORIO DEL SULCIS, NELL'ESTREMITÀ SUD-OVEST DELLA SARDEGNA.

CLIMA:
IL CLIMA DELLA ZONA È MEDITERRANEO, CARATTERIZZATO DA PIOGGE SCARSE DISTRIBUITE IRREGOLARMENTE NEL CORSO DELL'ANNO E CONCENTRATE QUASI TOTALMENTE NELLE STAGIONI AUTUNNALI ED INVERNALI, DA FREQUENTI VENTOSITÀ PROVENIENTI DA MAESTRO, DA TEMPERATURE ELEVATE NEL PERIODO PRIMAVERILE-ESTIVO, MITI IN AUTUNNO, VARIABILI TRA FREDDO SECCO E MITE IN INVERNO.

CARATTERE DEL TERRENO:
IL TERRENO È DI NATURA CALCAREO-ARGILLOSA, RICCO DI SCHELETRO, STRUTTURAMENTE DI MEDIO IMPASTO, DISCRETA LA DOTAZIONE DI SOSTANZA ORGANICA E DI REAZIONE SUB-ALCALINA. È SUFFICIENTEMENTE DOTATO DEGLI ELEMENTI MINERALI CHE NE DETERMINANO LA QUALITÀ.

ALLEVAMENTO DELLE VITI:
SPALLIERA ALLEVATA A CORDONE SPERONATO IN VIGNETI DI 20-30 ANNI.

RESA UVA PER ETTARO:
60 - 70 QL

COLORE:
GIALLO ORO GIOVANE CON RIFLESSI CITRINI; GRASSO E CONSISTENTE.

PROFUMO:
INTENSITÀ E COMPLESSITÀ. FRUTTA MATURA, MELE COTTE, GELSOMINO, CON LEGGERE NOTE DI VANIGLIA E CARAMELLA INGLESE.

SAPORE:
INGRESSO PIENO E DI GRANDE ELEGANZA. L'APPORTO GLICERICO CREA UNA TRAMA SETOSA CHE FORMA ARMONIA ED EQUILIBRIO NELL'INCONTRO CON ACIDITÀ E SALI MINERALI. FINALE LUNGO E PULITO.

ABBINAMENTI:
PRIMI PIATTI CON SAPORI FORTI, PESCI GRASSI ALLA GRIGLIA, CARNI BIANCHE, FORMAGGI DI MEDIA STAGIONATURA.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
ESTATE 10° - 12°C, INVERNO 12° - 13°C

VENDEMMIA:
TRA LA SECONDA E LA TERZA DECADE DI SETTEMBRE.

VINIFICAZIONE:
LE UVE INTERE VENGONO SOFFICIENTEMENTE PRESSATE. IL MOSTO FERMENTA A 16 - 18°C. A FINE FERMENTAZIONE IL VINO RIMANE SULLE FECCE PER ALMENO DUE MESI. SEGUE MATURAZIONE IN VASCA DI CEMENTO E POI IN BOTTIGLIA PER ALTRI 2 MESI.

ALCOOL % VOL:
13,5 - 14%

