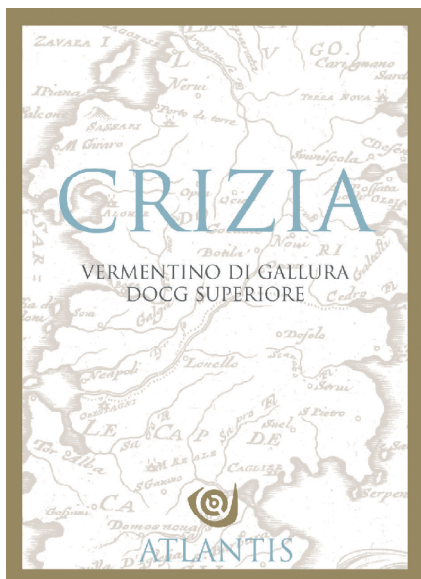


# CRIZIA

VERMENTINO DI GALLURA  
DOCG SUPERIORE



**Come si beve:** aperitivi, naturale accompagnamento di prodotti del mare, non disdegna più intriganti e insoliti accostamenti.



Scarica  
la scheda  
tecnica

**VITIGNO:** Vermentino.

**ZONA DI PRODUZIONE:** interamente prodotto nel territorio di Berchidda situato nel versante sud del monte Limbara in Gallura (Sardegna). Il vigneto è situato su terreni a disfacimento granitico ed esposto ad un clima caldo con buone escursioni termiche nel periodo estivo.

**DENOMINAZIONE DI ORIGINE:** Vermentino di Gallura Superiore Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

**ETA' DEI VIGNETI:** 7 anni.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Spalliera con sistema di potatura a Guyot.

**VENDEMMIA:** Raccolta manualmente tra la seconda e la terza decade del mese di settembre quando le uve hanno completato la maturazione e presentano un'ottimale gradazione zuccherina.

**VINIFICAZIONE:** la pigiatura soffice viene effettuata subito dopo la raccolta delle uve, segue una macerazione a freddo di 24H che precede la spremitura con presse pneumatiche. Il mosto, chiarificato, entra poi in una lunga fermentazione condotta a 15°C.

**COLORE:** giallo paglierino intenso.

**PROFUMO:** delicato, con dominanti note fruttate.

**SAPORE:** la prima sensazione di morbidezza anticipa un carattere di forte e complessa struttura.

**TENORE ALCOLICO:** 13,5% vol.