



CRIZIA



ATLANTIS

VINI DI MARE E DI VENTO

VERMENTINO DI GALLURA DOCG SUPERIORE

Crizia Vermentino di Gallura Docg Superiore. Armonia di profumi e sapori. La salinità marina supporta tratti fruttati, nel finale sensazioni di morbidezza. Sintesi perfetta tra una terra mitica e i suoi elementi primordiali. Atlantis, dal mito di Atlantide, produce nel rispetto delle origini e tradizioni locali del prodotto e di una terra di infinite ricchezze. Questo vino si combina perfettamente con i frutti del mare.



DEGUSTAZIONE

ANNATA
2024

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore giallo con riflessi verdi. La salinità marina supporta tratti fruttati che ricordano la pesca matura e che emergono nella sensazione finale di morbidezza.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Risotto alla pescatora, zuppa gallurese, secondi piatti a base di carni bianche. Adatto a pasto con menù a base di pesce.

GRADAZIONE ALCOLICA

13.5 %

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°-12° C



VIGNETO

AREA DI PRODUZIONE

Berchidda, versante sud del monte Limbara in Gallura. Vigneto ad un'altitudine compresa tra i 200 e i 300 m s.l.m.

VITIGNI

Vermentino

DATI VIGNETO

Vigne di età compresa tra i 16 e i 18 anni. Esposizione nord-sud. Terreno a disfacimento granitico e argille. Sistema di allevamento a guyot. Densità di impianto pari a 5000 cp/ha. Sesto di impianto 0,90x2,40. Resa per pianta pari a 1,5 kg ed in totale per ettaro 80 quintali. Carico di gemme 10-12 per pianta.

OPERAZIONI IN VIGNETO

Concimazioni organiche, potature manuali, diradamento dei germogli, defogliazione e diradamento grappoli.



VINIFICAZIONE

VENDEMMIA

Manuale, avviene da metà Settembre ai primi di Ottobre.

VINIFICAZIONE

La pigiatura soffice viene effettuata subito dopo la raccolta. 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.

ATLANTIS - SOC AGRICOLA SANNITU SRLS

Via Torino, 3 - 07022 - Berchidda (SS)

info@atlantiswine.it | www.atlantiswine.it

T. +39 320 028 5665

