



# VERNOT

VINO SPUMANTE VSQ EXTRADRY MILLESIMATO



ATLANTIS

VINI DI MARE E DI VENTO

Vino spumante ottenuto da un blend di vitigni autoctoni e internazionali, dal perlage fine e persistente, ottenuto con Metodo Charmat. Vino di grande freschezza e pienezza gustativa, di buona struttura. Ideale come aperitivo e per le migliori occasioni di festa.



## DEGUSTAZIONE

**ANNATA**  
2024

### NOTE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino carico, con riflessi verdognoli. Bouquet di buona intensità, con note di frutta, in particolare si nota la mela acerba, la pesca e gli agrumi. Gusto fresco, al palato risulta gradevole e armonico.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo aperitivo e da tutte le occasioni, ideale accompagnato con stuzzichini dolci o salati.

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
11,5 %

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
6 - 8° 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 50% - Pinot Noir 50%

### 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 Agosto ai primi di Settembre.

### VINIFICAZIONE

Le due tipologie di uva vengono vinificate singolarmente. La pigiatura e la pressatura soffice vengono effettuate subito dopo la raccolta. Il mosto chiarificato subisce una prima fermentazione a basse temperature. I mosti vengono assemblati e fatti rifermentare con metodo Charmat.

ATLANTIS - SOC AGRICOLA SANNITU SRLS

Via Torino, 3 - 07022 - Berchidda (SS)  
info@atlantiswine.it | www.atlantiswine.it  
T. +39 320 028 5665

