

VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE DOCG MONTEORO

| | |
|----------------------------------|---|
| Uvaggio | Vermentino 100% |
| Origine | Gallura |
| Sistemi d'allevamento | Cordone speronato |
| Densità d'impianto | 4000 ceppi/ha |
| Resa | 80 q.li/ha |
| Età media delle viti | 18 anni |
| Vinificazione | Pressatura soffice; decantazione statica a freddo; fermentazione in acciaio inox |
| Affinamento | Sui lieviti, in acciaio per quattro mesi |
| Fermentazione malolattica | No |
| Grado alcolico | 14.5 % |
| Acidità totale | 3 g/l |



750ml

La Gallura e il Vermentino, un binomio inscindibile che racconta storie magiche di grandi vini bianchi. Sella & Mosca coltiva le sue uve nella fascia collinare del versante sud del monte Limbara, caratterizzata da terreni di disfacimento granitico e da un clima caldo ma di ottime escursioni termiche estive. In cantina, le uve vengono pigiate in maniera soffice, quindi segue una leggera macerazione a freddo e una lunga fermentazione. Il vino bianco che si ottiene è straordinario per espressività, freschezza e sapore. Il colore paglierino brillante annuncia profumi suadenti, fini quanto pronunciati. Ricco di note fruttate, sfuma dolcemente su richiami di erbe aromatiche e bacche, fiori e arbusti. In bocca ha ingresso morbido, particolarmente complesso, ravvivato da un'acidità brillante che dona tridimensionalità e lunghezza. Il carattere mediterraneo è sempre presente e le note marine accompagnano il sorso in profondità.

