



AZIENDA AGRICOLA BERRITTA

Tel. +39 0784 95372 - info@cantinaberritta.it . www.cantinaberritta.it

PANZALE

IGT ISOLA DEI NURAGHI - BIANCO

VITIGNI

Panzale (Vitigno Autoctono) 100%.

EPOCA DI VENDEMMIA

Primi giorni di Settembre.

PROVENIENZA

Dorgali. Terreno disfacimento granitico misto calcareo.
Il panzale è un uva autoctona presente nel territorio di Dorgali.

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

La vendemmia delle uve è manuale, che vengono diraspate, pigiate e trasferite in contenitori, ove macerano per un tempo di 24 ore. Dopo le 24 ore, inizia la fermentazione del solo mosto ad una temperatura controllata di 18°C, e dura circa 10 giorni. A fermentazione avvenuta il vino viene sfecciato ed affina in vasche d'acciaio fino al maggio dell'anno successivo, quando dopo una blanda chiarifica e filtrazione viene imbottigliato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino brillante; al naso si presenta molto aromatico e fruttato. In bocca è fresco, sapido, minerale e persistente con un marcato retrogusto mandorlato.

ABBINAMENTO

Ottimo come aperitivo o in abbinamento con tutti i primi piatti a base di pesce. Ottimo anche con minestre o zuppe.

SERVIZIO

Degustare a circa 10/12° di temperatura.
14,5% Vol.

