

  
BERRITTA  
DORGALI



PANZALE  
IGT ISOLA DEI NURAGHI

# PANZALE

IGT ISOLA DEI NURAGHI



<b>VITIGNO</b>	Panzale, Uva Autochtona Dorgalese
<b>COLORE</b>	Giallo paglierino
<b>ETÀ DELLE VITI</b>	25 anni
<b>ALTIMETRIA VIGNETO</b>	120 s.l.m.
<b>ESPOSIZIONE VIGNETO</b>	Sud-Est
<b>RESA VIGNETO</b>	70 q.li/ha
<b>TIPOLOGIA TERRENO</b>	Drenante da disfacimento granitico.
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale, in cassetta, prima decade di Settembre.
<b>VINIFICAZIONE</b>	Le uve vengono “raffreddate” in cella frigorifera ad una temperatura di 5-6°C, successivamente pigiate e trasferite in vasche di acciaio dove fermentano con le bucce per circa 12/18 ore a temperatura controllata di 18°C fino al completo esaurimento degli zuccheri.
<b>MATURAZIONE E AFFINAMENTO</b>	Acciaio per circa 5 mesi. Un mese in bottiglia prima della messa in commercio.
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	Sosta in acciaio per alcuni mesi questo bianco ottenuto da un vitigno autoctono minore, il panzale. Note di fiori di mandorlo, introducono un profilo olfattivo fragrante di susina, nespola e uva spina. Un sorso fresco e asciutto, sferzato da una scia sapida che ne esalta la persistenza gustativa.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	8-10°C
<b>CONFEZIONE</b>	Bottiglia da 75 cl