

Servizio



**PANZALE**  
**Uva Autochtona Dorgalese**  
**IGT Isola dei Nuraghi Bianco**  
**2016**



Vitigni: Panzale (Uva Autochtona) 100%.

Epoca di vendemmia: Prima settimana di Settembre

Provenienza: Dorgali. Terreno disfacimento granitico misto calcareo.

Vinificazione e Maturazione : La vendemmia delle uve è manuale, vi è una attenta selezione dei grappoli migliori dei vari ceppi, così da portare in cantina solo una altissima qualità. Le uve vengono "raffreddate" in cella frigorifera ad una temperatura di 5-6 °C, successivamente pigiate e trasferite in tini di acciaio, in questo modo la fermentazione non parte subito. La fermentazione inizia dopo qualche ora con solamente i lieviti indigeni presenti nell'uva e nell'ambiente, e per un periodo di 24/36 ore, il mosto sta a contatto con le bucce, ed il tutto avviene a temperatura controllata di 18°C. Dopo circa 10 giorni, la fermentazione termina e il mosto viene sfecciato e fatto affinare fino al maggio successivo, dopo una blanda chiarifica viene imbottigliato.

Caratteristiche organolettiche: Il Panzale, uva locale, di grande impatto aromatico. Nasce dalla coltivazione di vecchi ceppi dell'omonimo Panzale, uva che si trova nelle nostre tenute da decenni e che veniva usata come uva da taglio, o comunque mischiata alla massa del cannonau. Attentamente selezionata e vinificata, ci regala, un vino bianco, dalla spiccata freschezza e dalla persistente nota minerale e sapida.

Abbinamento : Ottimo come aperitivo o in abbinamento con tutti i primi e secondi piatti a base di pesce, zuppe o minestre. Speciale l'abbinamento con caprini freschi o semi-stagionati.

Servizio : degustare a circa 11/12° di temperatura 13.5° Vol.

**AZIENDA AGRICOLA BERRITTA S.S.**  
Via Kennedy n.108-Dorgali, Sardegna, ITALIA  
info@cantinaberritta.it—www.cantinaberritta.it