


BERRITTA
DORGALI



TZIU MARTINE
D.O.C. VERMENTINO DI SARDEGNA

TZIU MARTINE

D.O.C. VERMENTINO DI SARDEGNA



VITIGNO	100% Vermentino
COLORE	Giallo paglierino
ETÀ DELLE VITI	25 anni
ALTIMETRIA VIGNETO	120 s.l.m.
ESPOSIZIONE VIGNETO	Sud-Est
RESA VIGNETO	70 q.li/ha
TIPOLOGIA TERRENO	Drenante da disfacimento granitico.
VENDEMMIA	Manuale, in cassetta, prima settimana di settembre.
VINIFICAZIONE	Le uve vengono raffreddate in cella frigo per una notte. La mattina successiva vengono diraspate e il pigiato ottenuto messo in vasca in acciaio a fermentare con i propri lieviti indigeni. Dopo 48 ore le bucce vengono separate e il mosto fiore continua a fermentare a temperatura controllata di 20°C fino a completo esaurimento degli zuccheri.
MATURAZIONE E AFFINAMENTO	A fermentazione ultimata il vino viene travasato, sempre in acciaio, e lasciato a riposare sulle fecce fini fino alla primavera successiva quando viene chiarificato ed imbottigliato.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Vermentino in purezza con una decisa impronta fresca e salina. L'attenta vinificazione con lieviti indigeni ha conservato i profumi tipici di quest'uva. Le note agrumate e fruttate, accompagnano il sorso delicato e ben definito dalla breve macerazione sulle bucce.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10°C
CONFEZIONE	Bottiglia da 75 cl