TZIU MARTINE

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

VITIGNO	Vermentino 100%
COLORE	Giallo paglierino
ETÀ DELLE VITI	Circa 25 anni
ALTITUDINE VIGNETO	120 m s.l.m.
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