

Costarenas

Vermentino di Gallura D.O.C.G. Superiore



UVAGGIO Vermentino 100%, vigneto di 35 anni allevate a Guyot



TIPOLOGIA DEI TERRENI Sabbie granitiche, ricche di ferro e con una buona componente argillosa.



DENSITÀ DI IMPIANTO 3000 ceppi per ettaro.



RACCOLTA E VINIFICAZIONE Raccolta a mano in cassette. Resa media 50 quintali per ettaro. Selezione degli acini manuale e con selezionatrice ottica. Pressatura soffice, fermentazione con controllo della temperatura.



AFFINAMENTO 7 mesi di affinamento (di cui 2 mesi in botte di rovere) sulle fecce fini con frequenti batonnages e un mese in bottiglia prima dell'immissione in commercio.



NOTE DI DEGUSTAZIONE Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Eleganti e intensi profumi fruttati arricchiti da note balsamiche. Sapore fresco e avvolgente con note fruttate e agrumate. Sapido e minerale, chiude con il tipico retrogusto di mandorla amara.



ABBINAMENTO Ottimo in abbinamento ai primi a base di pesce. Servire a 10-12° C.



TENUTA

MASONE MANNU



◆ 75 cl