

MAÏA

È il primo vino nato in azienda da un'accurata cernita dei migliori grappoli. Il particolare tipo di terreno derivante da disfacimento granitico, unitamente ad un microclima ottimale, hanno contribuito a realizzare Maìa, un Vermentino che, come evoca il nome, "sa di Gallura". Un vino di carattere, dai profumi intensi ed intriganti, sapido e persistente, ottimo abbinamento per piatti a base di bottarga, crudités di mare e crostacei.

NOMEN EST OMEN: [Ma'iya] MAIA (gallurese) – Magia

Classificazione:	Vermentino di Gallura DOCG Superiore
Varietà:	Vermentino 100%
Anno di produzione:	2013
Zona di produzione:	Gallura (Nord-Est Sardegna), Italia
Suoli d'origine:	Granitici, sabbiosi
Altimetria:	Circa 300 metri slm
Resa per ettaro:	65 q.li/ha
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità di allevamento:	5625 piante/ha
Vendemmia:	Manuale con selezione dei migliori grappoli, in piccole cassetine, nella seconda metà di Settembre
Vinificazione:	Dopo la diraspatura, gli acini macerano in pressa alcune ore prima di riprendere temperatura e iniziare la fermentazione a una temperatura di 13°-15° C per 12-15 giorni
Maturazione:	Sulle fecce nobili, in vasche d'acciaio, una piccola percentuale, matura per qualche mese in barriques di rovere francese.
Periodo di imbottigliamento:	Aprile 2014
Affinamento:	In bottiglia per qualche mese
Gradazione alcolica:	13,5 % vol.
Capacità evolutiva:	2-4 anni
Colore:	Dorato, con riflessi paglierini, di buona consistenza
Naso:	Fine, delicato e complesso, con sentori di frutti tropicali e agrumi, poi di frutta bianca matura. Delicatissime note speziate emergono dal bouquet.
Palato:	Fresco, molto sapido, ben bilanciato, con un buon corpo e un bel retrogusto di mandorla amara tipico del vitigno
Abbinamenti:	Antipasti di mare e di terra, primi piatti della cucina marinara, piatti a base di bottarga, formaggi a pasta molle e di media stagionatura.

