

SPÈRA

La vicinanza al mare, il clima mediterraneo, il granito della Gallura, il vento di maestrale, sono gli ingredienti che danno origine a Spèra, un bianco fresco e profumato, moderatamente alcolico, che si apprezza al meglio servito come aperitivo, ma anche come ideale accompagnamento a delicate pietanze di mare.

NOMEN EST OMEN: SPÈRA (gallurese) – Fascio di luce

Denominazione: Vermentino di Gallura Docg
Varietà: Vermentino 100%

Anno di produzione: 2020
Area di origine: Gallura, Regione Sardegna (Italia)
Suolo: Sabbiosi, da disfacimento granitico

Altimetria: 250 m slm
Resa per ettaro: 70 q.li/ha
Forma di allevamento: Guyot e cordone speronato
Densità di impianto: 5600 piante/ha

Vinificazione: Le uve vengono raccolte a mano in piccole ceste. Dopo una pressatura soffice, il mosto fermenta in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

Temperatura di fermentazione: 12-13 °C
Tempo di fermentazione/macerazione: Medio-lenta fermentazione
Maturazione: *Sur lies*

Periodo di imbottigliamento: inverno 2021

Gradazione alcolica: 13,5 % vol.
Capacità evolutiva: 3 anni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- Colore: Giallo paglierino con caratteristici riflessi verdolini
- Olfatto: Fine ed intenso. Delicate note fruttate di agrumi e di macchia mediterranea.
- Sapore: Secco, sapido e fresco, dal buon equilibrio gustativo e dalla piacevole persistenza organolettica.

Conservazione: Servire ad una temperatura di 12-13 °C.

