



OSKOS VERMENTINO DI GALLURA D.O.C.G. VENDEMMIA TARDIVA

Vitigno: Vermentino di Gallura in purezza 100%

Suolo: disfacimento granitico tipico della Gallura

Allevamento: spalliera a guyot

Densità: 4000 ceppi/ha

Resa: 1-1,5 kg/ceppo

Epoca di vendemmia: seconda metà di ottobre

Modalità di raccolta: esclusivamente manuale in piccole cassette

Ammostamento: abbattimento temperatura uve a 3-4°C in cella frigorifera per 18-24 ore, diraspatura, morbida pigiatura, CRIOMacerazione pellicolare per 4 giorni, esclusivamente solo mosto fiore e decantazione statica a freddo per 24 ore

Fermentazione: lenta fermentazione a temperatura controllata di 14°C per 35 giorni

Affinamento: su fecce nobili in acciaio inox e poi in bottiglia orizzontale

Tappatura: tappo sughero con brevetto internazionale TOWER6

Packaging: bottiglie scure orizzontali da 0,75 l

Denominazione: denominazione di origine controllata e garantita D.O.C.G.

Designazione: bianco tranquillo

Tipologia: vendemmia tardiva

Grado alcolico: 14,5% Vol.

Acidità totale: 4,90

Zuccheri residui: > 2g/l

Estratto secco: 24g/l

Note sensoriali: profumi intensi ed avvolgenti ricordano i fiori d'arancio, la buccia di limone, le erbe aromatiche essiccate, i fiori di lavanda e di biancospino, nel finale il naso avverte ancora sentori di glicine, di timo e di miele d'agrumi. In bocca il vino è raffinato ed elegante, con un corpo dalle forme pronunciate e morbide. Sapori rotondi e mielati che volgono ad un agrumato fresco e brillante

Abbinamenti: antipasti caldi a base di verdure e creme di formaggi, primi con salse saporose, pesce alla piastra, crostacei importanti, aragosta o astice in umido col pomodoro

Temperatura di servizio: 8-10° C