



## OSKOS VERMENTINO DI GALLURA D.O.C.G. SUPERIORE

**Vitigno:** Vermentino di Gallura in purezza 100%

**Suolo:** disfacimento granitico tipico della Gallura

**Allevamento:** spalliera a guyot

**Densità:** 4000 ceppi/ha

**Resa:** 1,5-2 kg/ceppo

**Epoca di vendemmia:** seconda metà di settembre

**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, leggera CRIOmacerazione pellicolare, soffice pressatura finale e decantazione statica a freddo per 24 ore

**Fermentazione:** lenta fermentazione a temperatura controllata di 16°C per 20 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:** superiore

**Grado alcolico:** 14% Vol.

**Acidità totale:** 5,90 g/l

**Zuccheri residui:** 2 g/l

**Estratto secco:** 22 g/l

**Note sensoriali:** eleganti profumi di macchia mediterranea s'intrecciano a fragranze di frutta gialla matura, caldo e morbido con una piacevole armonia tra freschezza e sapidità.

**Abbinamenti:** vino da tutto pasto, piacevole in aperitivo, pregevole negli antipasti ma soprattutto nei primi piatti ed in particolare con secondi a base di pesce.

**Temperatura di servizio:** 10-12°C