

MIRADAS



Denominazione: MIRADAS denominazione di origine controllata e garantita
Uvaggio: 100% Vermentino di Gallura
Ubicazione vigneto: Superficie: 3 ha. 100 metri s.l.m. con esposizione sud/sud-est
Densità per ettaro: 5.500 ceppi/ettaro
Sistema di allevamento: Cordone speronato
Epoca di vendemmia: E' stata effettuata a mano, a partire dal 9 al 15 Settembre
Temperatura di fermentazione: 18° C circa con temperatura controllata
Affinamento: 8 mesi in acciaio, e per due mesi in bottiglia
Grado alcolico: 13,5 % vol.
Acidità totale: 5,20 gr/litro
Estratto: 27 gr/litro
Produzione: 15.000 bottiglie

Temperatura di servizio: 9/12 gradi

Vermentino di Gallura Denominazione di Origine Controllata e Garantita

MIRADAS nasce da un preciso ragionamento effettuato assaggiando l'uva in vigneto durante la vendemmia.

Trovandola straordinaria ho deciso di vinificare questo vermentino in purezza. Dopo breve macerazione a contatto con le bucce ed una spremitura molto soffice, ha riposato per qualche settimana sui lieviti.

Ha effettuato una lunga fermentazione a temperatura controllata e ha decantato naturalmente fino a maggio, prima di essere imbottigliato.

Esaltazione aromatica del frutto, polpa piena, morbida e rotonda, raggiunge la piena espressione nell'annata successiva alla sua vendemmia,

Colore: giallo paglierino intenso.

Profumo: Si riconoscono sentori di mela golden matura, ananas, banana, pera.

Sapore: Il gusto è pieno, notevole la persistenza, equilibrio e finezza fanno di MIRADAS un vino di grande eleganza.

Abbinamenti: primi delicati, carni bianche, zuppe di pesce in umido.

MAGICO con i CROSTACEI

Uve: Vermentino 100%. conferma anno dopo anno il suo valore.

