

VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE DOCG MONTEORO

Uvaggio	Vermentino 100%
Origine	Gallura
Sistemi d'allevamento	Cordone speronato
Densità d'impianto	4000 ceppi/ha
Resa	80 q.li/ha
Età media delle viti	20 anni
Vinificazione	Pressatura soffice; decantazione statica a freddo; fermentazione in acciaio inox
Affinamento	Sui lieviti, in acciaio per quattro mesi
Fermentazione malolattica	No
Grado alcolico	13,5%
Acidità totale	5,8 g/l



750ml

La Gallura e il Vermentino, un binomio inscindibile che racconta storie magiche di grandi vini bianchi. Sella&Mosca coltiva le sue uve nella fascia collinare del versante sud del monte Limbara, caratterizzata da terreni di disfacimento granitico e da un clima caldo ma dalle ottime escursioni termiche estive. In cantina, le uve vengono pigiate in maniera soffice, quindi segue una leggera macerazione a freddo e una lunga fermentazione a temperatura controllata. Il vino che si ottiene è straordinario per espressività, freschezza e sapore. Il colore paglierino brillante annuncia profumi suadenti, fini quanto intensi. Ricco di note fruttate, sfuma dolcemente su richiami di erbe aromatiche, bacche, fiori e arbusti mediterranei. In bocca ha un ingresso morbido, particolarmente complesso, ravvivato da un'acidità vibrante che dona tridimensionalità e lunghezza. Il carattere mediterraneo è sempre presente e le note marine accompagnano il sorso in profondità.

