

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC CALA REALE

Uvaggio	Vermentino 100%
Origine	Sardegna
Sistemi d'allevamento	Cordone speronato - Guyot
Densità d'impianto	4545 ceppi/ha
Resa	130 q.li/ha
Età media delle viti	15 anni
Vinificazione	Macerazione pre-fermentativa a 10°C per 12 ore; pressatura soffice; decantazione statica a freddo; fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata
Affinamento	Breve affinamento in acciaio
Fermentazione malolattica	No
Grado alcolico	13,5%
Acidità totale	5.20 g/l



750ml 1500ml

Solo le nostre migliori uve di vermentino diventano Cala Reale. Allevate su terreni antichi di natura marina, vengono raccolte e portate in cantina per la pigiatura a cui segue la macerazione a freddo. Il breve affinamento in acciaio prevede un periodo di élevage sulle fecce fini. Giallo paglierino carico con brillanti sfumature verdi, ha un bouquet intenso che coniuga una seducente timbrica tropicale con più classiche nuance di macchia mediterranea, bacche ed erbe officinali. I toni di frutta matura, che al gusto prevalgono, si fondono con una rigogliosa sapidità salmastra capace di attraversare una materia raffinata e preziosa. Il finale è lungo e minerale, decisamente fresco e saporito.

