

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC AMBAT

Uvaggio	Vermentino 100%
Origine	Sardegna
Sistemi d'allevamento	Cordone speronato
Densità d'impianto	4000 ceppi/ha
Resa	95 q.li/ha
Età media delle viti	16 anni
Vinificazione	Diraspa-pigiatura delicatissima seguita da 12 ore di macerazione a freddo; pressatura soffice; decantazione statica a freddo; fermentazione in acciaio inox a temperatura di 18°C; una piccola parte fermenta e affina in barrique nuove a bassa tostatura
Affinamento	Breve affinamento in bottiglia
Fermentazione malolattica	No
Grado alcolico	13,5 %
Acidità totale	6 g/l



750ml

Ambat nasce ad Alghero su un terroir calcareo-argilloso che esalta le espressioni sapide e fruttate del vitigno a bacca bianca più rappresentativo della Sardegna, il vermentino. Le uve sono coltivate nelle vigne 28 e 30 delle Tenute Sella & Mosca, le più esposte ai quadranti di nord-ovest da dove le brezze o le più prepotenti folate di maestrale trasportano sull'uva la salsedine del vicino mare. Le attenzioni maniacali in vigna, le basse rese per ettaro e una rigorosa vendemmia manuale consegnano alla cantina il prezioso tesoro di dorati acini settembrini. Gli interventi enologici, veramente minimi, si focalizzano sulla ricerca della massima estrazione varietale. Una piccola parte vede un passaggio in barrique francesi, a bassa tostatura, che favorisce l'evoluzione che si completa poi con un breve affinamento in bottiglia. Vino ricco e complesso, regala sensazioni di fiori bianchi e frutti esotici, mandorla bianca e anice, per una bocca voluminosa ma allo stesso tempo leggiadra, dal finale croccante, sapido e marino, solare, dal finale che distende, scintillante e travolgente.

