

SCIALA VENDEMMIA TARDIVA
VERMENTINO DI GALLURA D.O.C.G.

Sciala
Vendemmia Tardiva



Dalle medesime uve destinate allo Sciala, raccolte tardivamente a completa maturazione e selezionate accuratamente in vigna, nasce un vino dalla struttura importante e complessa carica aromatica.

I vigneti (Vermentino 100%) sono allevati a spalliera con potatura a Guyot, in terreni derivanti da disfacimento granitico a medio impasto. Dopo la diraspatura, il mosto rimane a contatto con le bucce per 12/24 ore ad una temperatura inferiore ai 10°C. La fermentazione avviene per il 50% in grandi botti di rovere francese non tostate e per il 50% in vasche di acciaio e di cemento. L'assemblaggio evolve poi in presenza dei propri lieviti in vasche di acciaio e di cemento per 6 mesi. Riposa infine in bottiglia per almeno altri 6 mesi.

Vino dall'ampio abbinamento: cucina di pesce, carni bianche, zuppe di pesce, formaggi erborinati e di media stagionatura.

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Olfatto: bouquet intenso con note di frutta matura e macchia mediterranea.

Gusto: morbido, lungo, ampio e persistente, con sentori fruttati, note minerali e terziarie.

Alcol:	14,5%
Acidità titolabile:	5,6 g/l
Estratto secco:	23 g/l
Zuccheri residui:	4 g/l
Ph:	3,42
Formato:	0,75 l



SURRAU S.r.l. - SOCIETA AGRICOLA

S.p. Arzachena Porto Cervo

07021 Arzachena (SS) ITALIA

Tel. + 39.0789.82933/82794 ~ Fax + 39.0789.81096

www.vignesurrau.it ~ info@surrau.it

