BRANU
VERMENTINO DI GALLURA D.O.C.G.

Uve Vermentino 100%, da vigneti allevati a spalliera (Guyot) in terreni derivanti da disfacimento granitico, a medio impasto, tendente al sabbioso.
Dato il clima caldo durante la raccolta, il ciclo del freddo viene attivato immediatamente dopo la diraspa-pigiatura. Successivamente all'estrazione del mosto, la fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata intorno ai 15-18 °C. La vinificazione avviene in acciaio, a temperatura controllata. Imbottigliato giovane, mantiene la mineralità e la freschezza tipica del Vermentino di Gallura.
Ideale come aperitivo ottimo in abbinamento con frutti di mare, primi e secondi piatti di pesce.

Colore: giallo paglierino, brillante con riflessi verdognoli.
Olfatto: intenso con note fruttate e minerali.
Gusto: sapore lungo e persistente, sapido e intenso.

Alcol:	13,5%
Acidità titolabile:	5,6 g/l
Estratto secco:	20,4 g/l
Zuccheri residui:	4,0 g/l
Ph:	3,35
Formato:	0,75 l

SURRAU

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