



# Solotredici

Denominazione: Vermentino di Sardegna DOC

Uvaggio: Vermentino 100%

Vinificazione: Le uve fresche raccolte a mano vengono immediatamente separate dai raspi e pigiate sofficemente. Segue la decantazione e la fermentazione a basse temperature.

Esame visivo: Giallo paglierino carico

Esame olfattivo: Fruttato, intenso e persistente

Bouquet: Frutti esotici, note agrumate e di Elicriso

Struttura generale: Strutturato, bilanciato, sapido e fresco.

Zona di produzione: Alghero DOC. Sardegna nord-occidentale.

Terreno: Terreno di medio impasto con presenza di roccia calcarea.

Sistema impianto: Guyot

Età del vigneto: 21 anni

Resa per ettaro: 60 ql/70 ql

Produzione annua: 12000 bottiglie

Fermentazione: Attivazione della fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata

Maturazione: Maturazione in acciaio

Affinamento: Breve affinamento in acciaio e in bottiglia prima di essere immesso nel mercato

Vol. alcolico: 14% vol.

