VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE DOCG

MONTEORO

Uvaggio	Vermentino 100%
Origine	Gallura
Sistemi d’allevamento	Cordone speronato
Densità d’impianto	4000 ceppi/ha
Resa	80 q.li/ha
Età media delle viti	18 anni
Vinificazione	Pressatura soffice; decantazione statica a freddo; fermentazione in acciaio inox
Affinamento	Sui lieviti, in acciaio per quattro mesi
Fermentazione malolattica	No
Grado alcolico	14.5 %
Acidità totale	3 g/l

750ml

La Gallura e il Vermentino, un binomio inscindibile che racconta storie magiche di grandi vini bianchi. Sella & Mosca coltiva le sue uve nella fascia collinare del versante sud del monte Limbara, caratterizzata da terreni di disfacimento granitico e da un clima caldo ma di ottime escursioni termiche estive. In cantina, le uve vengono pigiate in maniera soffice, quindi segue una leggera macerazione a freddo e una lunga fermentazione. Il vino bianco che si ottiene è straordinario per espressività, freschezza e sapore. Il colore paglierino brillante annuncia profumi suadenti, fini quanto pronunciati. Ricco di note fruttate, sfuma dolcemente su richiami di erbe aromatiche e bacche, fiori e arbusti. In bocca ha ingresso morbido, particolarmente complesso, ravvivato da un’acidità brillante che dona tridimensionalità e lunghezza. Il carattere mediterraneo è sempre presente e le note marine accompagnano il sorso in profondità.

SELLA&MOSCA
CASA FONDATA NEL 1899