

## VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE DOCG MONTEORO

<b>Uvaggio</b>	Vermentino 100%
<b>Origine</b>	Gallura
<b>Sistemi d'allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Densità d'impianto</b>	4000 ceppi/ha
<b>Resa</b>	80 q.li/ha
<b>Età media delle viti</b>	18 anni
<b>Vinificazione</b>	Pressatura soffice; decantazione statica a freddo; fermentazione in acciaio inox a temperatura di 18°C
<b>Affinamento</b>	Sui lieviti, in acciaio per quattro mesi
<b>Fermentazione malolattica</b>	No
<b>Grado alcolico</b>	14%
<b>Zuccheri residui</b>	2,6 g/l
<b>Acidità totale</b>	5,5 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.

