



TANCA RAINA



MENICA
VERMENTINO DI GALLURA
DOCG

Classificazione: Vermentino di Gallura DOCG

Annata: 2018

Età del vigneto: 10 anni

Esposizione: Nord-Est

Altitudine: 350 metri slm

Superficie: 2,5 ettari

Terreno: disfacimento granitico

Zona di produzione: Gallura, Comune di Monti

Vinificazione: le uve vendemmiate a mano vengono immediatamente portate nella cantina adiacente i vigneti dove vengono pigio diraspate, raffreddate e messe in pressa inertizzata in completa assenza di ossigeno. Il mosto ottenuto viene lasciato decantare 24 ore, dopo di che il mosto pulito viene spillato e fatto fermentare in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata per circa 15 giorni.

A fine fermentazione alcolica il vino viene travasato e lasciato affinare

Affinamento: 5 mesi in acciaio con ripetuti battonage della massa e 1 mese in bottiglia

Esame visivo: giallo paglierino

Esame olfattivo: delicato, al naso si sente la mela golden e note di felce

Esame gustativo: vino fresco e dalla grande bevibilità, al gusto propone sensazioni di vivace sapidità e erbe officinali

Abbinamenti gastronomici: vermentino ideale per aperitivi, finger food, primi piatti delicati e antipasti a base di pesce

Temperatura di servizio: 8-9 °C

Gradazione Alcolica: 12,50% Vol.

Azienda Agricola Stefano Cau

Località Sa Raina

Strada Provinciale 147 Monti-Telti km 3

07020 Monti (OT)

info@tancaraina.it