



TANCA RAINA



VERMENTINO DI GALLURA

DOCG  
SUPERIORE

Classificazione: Vermentino di Gallura DOCG Superiore

Annata: 2017

Età del vigneto: 37 anni

Esposizione: Nord-Est

Altitudine: 350 metri slm

Superficie: 8 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 vasche d'acciaio a temperatura controllata per circa 20 giorni. A fine fermentazione alcolica il vino viene travasato e lasciato affinare

**Affinamento:** 7 mesi in acciaio con ripetuti battonage della massa e 3 mesi in bottiglia

**Esame visivo:** giallo paglierino

**Esame olfattivo:** intenso, rivela profumi di macchia mediterranea e frutta a pasta bianca

**Esame gustativo:** vino equilibrato con la componente acido-sapida ben integrata nell'alcolicità, retrogusto ammandorlato

**Abbinamenti gastronomici:** buona versatilità negli abbinamenti, si sposa alla perfezione con i primi a base di pesce

**Temperatura di servizio:** 8-9 °C

**Gradazione Alcolica:** 14,50% Vol.

**Azienda Agricola Stefano Cau**

Località Sa Raina

Strada Provinciale 147 Monti-Telti km 3

07020 Monti (OT)

info@tancaraina.it