



# Sciala Vendemmia Tardiva

Vermentino di Gallura DOCG 2015

Vigne Surrau

Lo Sciala Vendemmia Tardiva prodotto da Vigne Surrau, è un Vermentino di Gallura DOCG prodotto in Sardegna nelle zone di Arcazena. Questo vino nasce dalle medesime uve destinate allo Sciala, che però vengono raccolte tardivamente, a completa maturazione, e selezionate accuratamente in vigna, da cui viene fuori un vino dalla struttura importante e dalla complessa carica aromatica.

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Vermentino di Gallura
<b>Denominazione</b>	DOCG
<b>Annata</b>	2015
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Sardegna
<b>Localizzazione</b>	Arzachena
<b>Vitigno</b>	Vermentino 100%
<b>Gradazione</b>	15.00 % vol.
<b>Zuccheri</b>	4 g/l g/l
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Colore giallo paglierino con riflessi dorati
<b>Gusto</b>	Al palato ha un gusto morbido, lungo e persistente, con sentori fruttati e note minerali
<b>Profumo</b>	Al naso si presenta con un bouquet intenso con note di frutta esotica e macchia mediterranea
<b>Abbinamenti</b>	Primi con pesce, zuppe di pesce, formaggi
<b>Temperatura di servizio</b>	12° - 14° C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Tipologia terreno</b>	Terreni derivanti da disfacimento granitico a medio impasto sabbioso
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Vinificazione</b>	Diraspatura, bucce tenute a contatto col mosto per 12/24 ore a temperatura inferiore ai 10 °C. Fermentazione alcolica per metà in vasche di cemento per 7 mesi in presenza dei lieviti e per metà in botti di rovere francese, non tostate, di grandi dimensioni a temperatura controllata di 16-18 °C
<b>Maturazione</b>	Assemblaggio delle due parti in vasche di acciaio e vasche in cemento di piccole dimensioni per 6 mesi, a contatto con le proprie fecce fini