



ANIMAS[®]

RIFLESSI DI SARDEGNA

ANIMAS - SCHEDA TECNICA

Tipologia:	Vino bianco fermo
Uvaggio:	100% Vermentino
Denominazione:	Vermentino di Gallura DOCG Superiore
Titolo alcolometrico:	14,5%
Zona di produzione:	Berchideddu (vigna Juane Chijina)
Anno impianto:	2008
Terreno:	Misto disfacimento granitico
Altitudine:	170 metri S.L.M.
Forma di allevamento:	Controspalliera
Metodo potatura:	Guyot
Produzione ettaro:	70-80 Q. ettaro
Irrigazione:	Sì
Metodo vendemmia:	Manuale in cassetta
Vinificazione:	Le uve, accuratamente selezionate, vengono lavorate appena vendemmiate. Arrivate in cantina si prosegue con la pressatura soffice delle uve intere. Il mosto ottenuto viene trasferito in fermentini refrigerati dove viene effettuata la prima chiarifica tramite flottazione, a fine fermentazione il vino viene travasato in vasche d'acciaio in attesa dell'imbottigliamento. Tutti i processi avvengono a temperatura controllata per massimizzare la qualità.
Affinamento:	In vasche d'acciaio per 6-7 mesi
Caratteristiche:	Giallo paglierino luminoso con riflessi dorati. L'impronta olfattiva è minerale con ricordi di note salmastre e pietra focaia che anticipano una lunga scia di profumi eleganti di frutta esotica e pera. Al palato, l'ingresso è sapido, decisamente fresco che si intreccia con le componenti alcol-gliceriche esaltando gli aromi di bocca. Lungo il finale delicatamente ammandorlato.
Abbinamenti:	Vino da tutto pasto in abbinamento a piatti di pesce ma anche carni bianche.
Temperatura di servizio:	10-12 gradi °C