



Tirìa

VERMENTINO
DI SARDEGNA DOC

Vitivinicola Fratelli Puddu
Loc. Orbuddai - 08025 Oliena (NU)
Tel. 0784 288457 - info@vinipuddu.it - vinipuddu.it



Fratelli
PUDDU
VITIVINICOLA
Oliena

TIRÒ

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC



Un vermentino fresco e dai piacevoli sentori fragranti di frutti a polpa bianca e fiori bianchi. Il sorso è piacevolmente morbido con una vena acido/sapida di appagante vivacità e una sensazione minerale che rende la bevuta dinamica e invitante. Ottimo come aperitivo per accompagnare gustosi piatti a base di pesce o crostacei.

Denominazione: Vermentino di Sardegna DOC.

Tipologia: Bianco fermo.

Vitigno: Vermentino 100%.

Vigneti: Impianti a spalliera (Guyot e cordone speronato).

Zona di produzione: Sardegna, microzona Barbagia, comune di Oliena, loc. Orbuddai.

Età media impianti: 20 anni.

Resa per ettaro e sesto d'impianto: 70-80 ql/ha - 2,45 x 0,75 m.

Altimetria ed esposizione: 180 m s.l.m. - nord-sud.

Terreno e microclima: Disfacimento di rocce granitiche e calcaree, con un substrato derivato dall'erosione del Monte Corrasì. Tessitura molto equilibrata e di medio impasto, con una componente sabbiosa. Conduce a vini con grande mineralità e finezza. Il microclima favorisce la maturazione delle uve grazie alle escursioni termiche tra giorno e notte, arricchendo il prodotto finale di aromi.

VINIFICAZIONE

Pigiadiraspatura, pressatura soffice, fermentazione in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata (16-18°C).

Grado alcolico: 12,5% Vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Aspetto: Giallo paglierino.

Profumo: Intenso, fruttato e floreale.

Gusto: Fresco, morbido, sapido, delicato, fine e persistente.

Servizio: Si consiglia di degustarlo ad una temperatura di 8/10 °C.

