

Mariasole



Annata: 2022

Paese: ITALIA

Regione: SARDEGNA

Microzona: LOGUDORO

Qualità: D.O.C.

Data di uscita sul mercato: 2022

Prodotto per Seberada / Paolo Piras srl
Abbasanta

Longevità: 2 anni e più.

Età media delle viti: 13 anni.

Residuo zuccherino: 2,6 g/l

Grado alcolico: 14,50% vol.

Acidità: 5,8 g/l

Tipo di terreno: calcareo.

Impianto della vigna: 2003

Irrigazione: NO

Varietà: Vermentino 100%

Vino dal colore giallo paglierino netto e brillante, ha un bouquet lungo, di particolare finezza, al gusto si presenta fresco, salino, ampio, morbido, con retrogusto caratteristico, da accompagnare alla cucina di mare, alle carni bianche, ai formaggi molli e non stagionati, alle minestre e ai primi piatti in genere, ma può essere anche un ottimo aperitivo.

Agricoltura: I sestri di impianto sono di 2,5 m tra le file e di 1 m sulla fila.

La forma di allevamento è a spalliera con potatura guyot, la quale impone il rinnovo annuale del capo a frutto.

Il terreno è concimato ad anni alterni con concimi organici compostati e lavorato meccanicamente.

Affinamento: Vinificate con pressatura soffice, mosto refrigerato e pulito per decantazione statica. Fermentazione a temperatura controllata e con lieviti selezionati.

