

CRIZIA

VERMENTINO DI GALLURA DOCG



Crizia Vermentino di Gallura Docg. Armonia di profumi e sapori. La salinità marina supporta tratti fruttati, nel finale sensazioni di morbidezza. Sintesi perfetta tra una terra mitica e i suoi elementi primordiali. Atlantis, dal mito di Atlantide, produce nel rispetto delle origini e tradizioni locali del prodotto e di una terra di infinite ricchezze. Questo vino si combina perfettamente con i frutti del mare.

DEGUSTAZIONE

Annata

2018

Note organolettiche

Colore giallo con riflessi verdi. La salinità marina supporta tratti fruttati che ricordano la pesca matura e che emergono nella sensazione finale di morbidezza.

Abbinamenti consigliati

Risotto alla pescatora, zuppa gallurese, secondi piatti a base di carni bianche. Adatto a pasto con menù a base di pesce.

Gradazione alcolica

12.5 %

Temperatura di servizio

10°-12° C

VIGNETO

Area di produzione

Berchidda, versante sud del monte Limbara in Gallura. Vigneto ad un'altitudine compresa tra i 200 e i 300 m s.l.m.

Vitigni

Vermentino

Dati di vigneto

Vigne di età compresa tra i 12 e i 14 anni. Esposizione nord-sud. Terreno a disfacimento granitico. Sistema di allevamento a guyot. Densità di impianto pari a 5000 cp/ha. Sesto di impianto 0,90x2,40. Resa per pianta pari a 1,5 kg ed in totale per ettaro 80 quintali. Carico di gemme 10-12 per pianta

Operazioni in vigneto

Concimazioni organiche, potature manuali, diradamento dei germogli, defogliazione e diradamento grappoli.

VINIFICAZIONE

Vendemmia

Manuale, avviene da metà Settembre ai primi di Ottobre.

Vinificazione

La pigiatura soffice viene effettuata subito dopo la raccolta. Segue una macerazione a freddo di 24h che precede la spremitura con presse pneumatiche. Il mosto, chiarificato, entra poi in una lunga fermentazione condotta a 15° C.



ATLANTIS

BERCHIDDA