VERNACCIA DI ORISTANO

Vernaccia di Oristano D.O.C.

Uvaggio	Vernaccia.
Zona di produzione	Bassa Valle del Tirso, Sinis.
Altitudine	Pochi metri s.l.m.
Clima	Mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni limitate ed estati molto calde e ventilate.
Carattere del terreno	Terreno alluvionale, sabbioso, leggermente argilloso.
Allevamento delle viti	Impianti ad alberello di vigne adulte, spalliera (guyot e cordone speronato).
Resa uva per ettaro	40-50 quintali.
Vinificazione	Secondo tradizione, in bianco, con spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata.
Affinamento	Maturazione in caratelli di rovere e castagno per circa 4 anni, tenuti scolmi per consentire lo sviluppo del caratteristico velo di lieviti "flor" che genera gli inconfondibili sentori della Vernaccia di Oristano.
Colore	Giallo dorato, con riflessi ambrati.
Profumo	Intenso, ampio, etereo, con la caratteristica nota del mandorlo fiorito
Sapore	Asciutto, secco e pieno, che si allunga su fondo gradevolmente acidulo e amarognolo, caldo, armonico. Nerbo e stoffa vellutati e carezzevoli.
Temperatura di servizio	8° ai 10° C se aperitivo, 15° C con i dessert.
Abbinamenti	Ottimo come aperitivo e con piatti alla bottarga di muggine, nei dessert si accompagna bene a preparazioni di dolci base mandorla.
Epoca vendemmia	Metà ottobre.
Formato	0,75 lt



CONTINI
1898

t.: +39 0783 290806 | f.: +39 0783 290182 | info@vinicontini.com | www.vinicontini.com