



L'ORGOGGIO DI UN VINO SARDO

## GIUNCO

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

UVE:	Vermentino.
ZONA DI PRODUZIONE:	Il territorio del Sulcis, nell'estremità sud-ovest della Sardegna.
CLIMA:	Il clima della zona è mediterraneo, caratterizzato da piogge scarse distribuite irregolarmente nel corso dell'anno e concentrate quasi totalmente nelle stagioni autunnali ed invernali, da frequenti ventosità provenienti da maestro, da temperature elevate nel periodo primaverile-estivo, miti in autunno, variabili tra freddo secco e mite in inverno.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Il Vermentino insiste su depositi alluvionali e arenarie eoliche cementate a tessitura sabbioso/argillosa, originati nel pleistocene. Si tratta di suoli caratterizzati da reazione subalcalina, ben strutturati, con buona presenza di scheletro, elevata dotazione di calcio, magnesio e potassio.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot.
EPOCA DI VENDEMMIA:	Manuale con raccolta in cassetta da 20 kg tra fine agosto e inizio settembre.
VINIFICAZIONE:	Le uve vengono raffreddate a 10 °C prima di essere diraspate e pressate in modo soffice. Le prime frazioni, più nobili, di mosto vengono fatte decantare a freddo per 48 ore prima di essere avviate a fermentazione e mantenute tra 15 e 18 °C. Il vino resta sulle fecce fini per almeno 4 mesi. Segue un affinamento in bottiglia di almeno 1 mese prima della commercializzazione.
COLORE:	Giallo paglierino brillante.
PROFUMO:	Intenso di scorza d'agrumi, frutta a polpa bianca e frutta tropicale con note balsamiche di macchia mediterranea e accenni iodati.
GUSTO:	Dinamica gustativa scattante e al tempo stesso avvolgente, con freschezza e salinità a dettare il ritmo gustativo e dare supporto ai richiami aromatici fruttati e balsamici.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI:	Zuppe di pesce, crostacei, paste ripiene, secondi di pesce, formaggi cremosi.
GRADO ALCOLICO:	13,5% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	7 - 9 °C
FORMATO:	750 ML

