



L'ORGOGGIO DI UN VINO SARDO

OPALE

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:	Cordone speronato.
EPOCA DI VENDEMMIA:	Tra la seconda e la terza decade di settembre.
VINIFICAZIONE:	Le uve vengono raffreddate a 4 °C e fatte macerare per circa 12 ore prima della pressatura soffice e fermentazione a 18 - 20 °C. Una piccola parte viene fatta fermentare ed affinare in barriques di rovere. Segue un affinamento di 7 mesi sulle fecce nobili e di almeno ulteriori 2 mesi in bottiglia.
COLORE:	Giallo paglierino carico con riflessi verdi.
PROFUMO:	Intensità, ricchezza e complessità. Frutta matura a polpa gialla, note di macchia mediterranea e iodio che si fondono intriganti con accenni di spezie dolci e pasticceria.
GUSTO:	L'impatto in entrata è sontuoso e ritmico al tempo stesso. L'apporto glicerico crea una trama setosa che forma armonia ed equilibrio nell'incontro con freschezza e sapidità. Finale dalla sotterranea energia che innerva il ritorno aromatico di frutta ed erbe officinali.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI:	Primi piatti dai sapori decisi, pesci alla griglia o ben conditi, carni bianche, formaggi di media stagionatura.
GRADO ALCOLICO:	14% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	7 - 9 °C
FORMATO:	750 ML

