



# Terra e Mare

Vermentino di Gallura d.o.c.g.



**Produttore:** UNMAREDIVINO di Gioacchino Sini

**Classificazione:** Vermentino di Gallura docg

**Zona di origine:** Berchidda, località "Tanca Manna", Olbia Tempio - Sardegna - Italia

**Tipo di terreno:** Disfacimento granitico

**Metodo di coltivazione:** Spalliera bassa a guyot corto

**Varietà delle uve:** 100% Vermentino (vigneto piantato nel 2008)

**Resa:** 1 ettaro/4500 bottiglie

**Clima:** Tipico Mediterraneo, estati calde e secche, inverni miti e piovosi

**Vendemmia:** Eseguita manualmente i primi di Settembre. Le uve vengono quindi messe a macerare in cella frigo (temperatura vicina a 0°C) per 24-48 ore

**Vinificazione:** Dopo la diraspatura, il mosto rimane a temperature prossime allo 0° per 48-72 ore (macerazione pellicolare) solo dopo viene pressato dolcemente. Questo lungo ciclo di lavorazione (che impiega circa una settimana contro le due ore di una vinificazione tradizionale) tende a preservare tutta la fragranza e gli aromi del frutto originale.

Il mosto fermenta in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata

**Maturazione e affinamento:** Il vino viene quindi lasciato a contatto con le sue fecce per diversi mesi prima di essere imbottigliato

**Colore:** Giallo paglierino con sfumature verdognole brillanti

**Bouquet:** Elegante, intenso e abbastanza persistente, evoca l'uva. Sentori di macchia mediterranea, mela Golden, pompelmo, ginestra e fiori selvatici, è un vino con personalità originale

**Gusto:** In bocca è fresco, appagante, raffinato e lungo. I profumi appena sentiti in bocca si ricompongono in una tavolozza equilibrata e raffinata

**Temperatura di servizio:** 8-10 °C

**Abbinamenti:** Ideale come aperitivo, accompagna semplici spaghetti al pomodoro e basilico o alle vongole, la zuppa berchiddese ma anche il sushi, i frutti di mare, i secondi leggeri di pesce, le torte alle verdure, i formaggi vaccini e caprini freschi