

## VERMENTINO DI SARDEGNA DOC CALA REALE

<b>Uvaggio</b>	Vermentino 100%
<b>Origine</b>	Gallura
<b>Sistemi d'allevamento</b>	Cordone speronato - Guyot
<b>Densità d'impianto</b>	4000 ceppi/ha
<b>Resa</b>	130 q.li/ha
<b>Età media delle viti</b>	14 anni
<b>Vinificazione</b>	Macerazione pre-fermentativa a 10° per 24 ore; pressatura soffice; decantazione statica a freddo; fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata a 18°C
<b>Affinamento</b>	Breve affinamento in acciaio
<b>Fermentazione malolattica</b>	No
<b>Grado alcolico</b>	14%
<b>Zuccheri residui</b>	2,1 g/l
<b>Acidità totale</b>	4,8 g/l



750ml

Solo le migliori uve di vermentino diventano Cala Reale. Allevato su terreni antichi di natura marina, viene raccolto e portato in cantina per la pigiatura, la lunga macerazione a freddo e l'elevage sulle fecce fini. Giallo paglierino carico con brillanti sfumature verdi, ha bouquet intenso che coniuga una seducente timbrica tropicale con più classiche nuance di macchia mediterranea, bacche ed erbe officinali. In bocca i toni caldi, di frutta matura, si fondono con il ricordo di una rigogliosa sapidità salmastra, capace di attraversare una materia raffinata e preziosa. Il finale è lungo e minerale, decisamente fresco e saporito.

