

## VERMENTINO DI SARDEGNA DOC AMBAT

<b>Uvaggio</b>	Vermentino 100%
<b>Origine</b>	Sardegna
<b>Sistemi d'allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Densità d'impianto</b>	4000 ceppi/ha
<b>Resa</b>	95 q.li/ha
<b>Età media delle viti</b>	16 anni
<b>Vinificazione</b>	Pressatura soffice; decantazione statica a freddo; fermentazione in acciaio inox a temperatura di 18°C; una piccola parte prevede un breve passaggio in barrique a bassa tostatura
<b>Affinamento</b>	Breve affinamento in bottiglia
<b>Fermentazione malolattica</b>	No
<b>Grado alcolico</b>	13,5 %
<b>Acidità totale</b>	5,6 g/l



750ml

Ambat nasce ad Alghero su un terroir calcareo-argilloso che esalta le espressioni sapide e fruttate del vitigno a bacca bianca più rappresentativo della Sardegna, il vermentino. Le uve sono coltivate nelle vigne 28 e 30 delle Tenute Sella & Mosca, le più esposte ai quadranti di nord-ovest da dove le brezze o le più prepotenti folate di maestrale trasportano sull'uva la salsedine del vicino mare. Le attenzioni maniacali in vigna, le basse rese per ettaro e una rigorosa vendemmia manuale consegnano alla cantina il prezioso tesoro di dorati acini settembrini. Gli interventi enologici, veramente minimi, si focalizzano sulla ricerca della massima estrazione varietale. Una piccola parte vede un passaggio in barrique francesi, a bassa tostatura, che favorisce l'evoluzione che si completa poi con un breve affinamento in bottiglia. Vino ricco e complesso, regala sensazioni di fiori bianchi e frutti esotici, mandorla bianca e anice, per una bocca voluminosa ma allo stesso tempo leggiadra, dal finale croccante, sapido e marino, solare, dal finale che distende, scintillante e travolgente.

