

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC CALA REALE

Uvaggio	Vermentino 100%
Origine	Sardegna
Sistemi d'allevamento	Cordone speronato - Guyot
Densità d'impianto	4000 ceppi/ha
Resa	130 q.li/ha
Età media delle viti	14 anni
Vinificazione	Macerazione pre-fermentativa a 10°C per 24 ore; pressatura soffice; decantazione statica a freddo; fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata
Affinamento	Breve affinamento in acciaio
Fermentazione malolattica	No
Grado alcolico	12.5 %
Acidità totale	4.9 g/l



375ml



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'élevage 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.

