

# VERNACCIA

Vernaccia di Oristano D.O.C

Classificazione	Vernaccia di Oristano D.O.C
Uvaggio	Vernaccia 100%
Zona di produzione	Bassa Valle del fiume Tirso, Sinis
Altitudine	Pochi metri s.l.m.
Clima	Tipicamente mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni limitate ed estati molto calde e ventilate
Carattere del terreno	Terreno alluvionale, sabbioso, leggermente argilloso
Allevamento delle viti	Impianti ad alberello di vigne adulte, spalliera (guyot e cordone speronato)
Resa uva per ettaro	4.000 - 5.000 kg
Vinificazione	Secondo tradizione, in bianco, con spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata
Affinamento	Maturazione in caratelli di rovere e castagno per circa 10 anni, tenuti scolmi per consentire lo sviluppo del caratteristico velo di lieviti "flor" che genera gli inconfondibili sentori del Vernaccia di Oristano.
Colore	Giallo dorato, con riflessi ambrati
Profumo	Intenso, ampio, etereo, con la caratteristica nota del mandorlo fiorito
Sapore	Asciutto, secco e pieno, che si allunga su fondo gradevolmente acidulo e amarognolo, caldo, armonico. Nerbo e stoffa vellutati e carezzevoli
Temperatura di servizio	Dai 10 °C se aperitivo ai 16 °C con i dessert
Abbinamenti	Squisito vino da dessert e da meditazione, se servito fresco è un ottimo aperitivo. Accompagna bene alcuni dolci sardi e si lega particolarmente alla tipica bottarga di muggine
Formato	0,75 lt



**CONTINI**

[www.vinicontini.com](http://www.vinicontini.com) - [info@vinicontini.com](mailto:info@vinicontini.com)