

SCHEDA TECNICA VINO RUINAS DEL FONDATORE

CLASSIFICAZIONE: IGT Colli del Limbara

UVAGGIO: 100% Vermentino

ZONA DI PRODUZIONE: Loc. Sas Ruinas, Comune di Luras (Gallura, Nord-Est Sardegna), in collina, ad un'altitudine compresa fra i 250 e i 350 mt. sul livello del mare, terreno derivante da disfacimento granitico tendente al sabbioso, lavorato meccanicamente in primavera ed inizio estate

PRODUZIONE: 35 - 40 qli/ha da viti vecchie e accuratamente selezionate

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: controspalliera

SISTEMA DI POTATURA: Alberello

EPOCA DI RACCOLTA: fine settembre – inizio ottobre

VINIFICAZIONE: lunga macerazione a freddo sulle bucce, pigiatura e spremitura soffice, pulizia del mosto per decantazione statica, fermentazione a temperatura controllata (18-20 °C) con lieviti selezionati

AFFINAMENTO: in serbatoi d'acciaio inox a contatto con le fecce fini per periodi molto prolungati e ulteriore affinamento in bottiglia per diversi mesi.

IMBOTTIGLIAMENTO: dopo alcuni travasi, filtrazione e imbottigliamento sterile a freddo e successiva tappatura con tappi di sughero controllati singolarmente mediante analisi sensoriale

ALCOOL: 14,50 % vol.

CARATTERISTICHE E NOTE DI DEGUSTAZIONE: Vino dal colore giallo paglierino carico, di ampia fragranza e gustosità, intenso all'olfatto e persistente al palato.

ABBINAMENTI: da accompagnare sia con la grande cucina di mare, sia con carni bianche e formaggi semi stagionati e stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA: 12 – 14 °C