

COSTARENAS

COSTARENAS

Vermentino di Gallura D.O.C.G. Superiore



PROFILO Sole, granito, frutti esotici, macchia mediterranea e vigne vecchie: il terroir di Gallura in una splendida bottiglia di vino.

UVAGGIO 100% Vermentino.

VINIFICAZIONE Raccolta e selezione manuale da viti di quasi mezzo secolo, controllo degli acini con selezionatrice ottica, pressatura soffice, fermentazione spontanea del mosto fiore.

MATURAZIONE 10 mesi in tini di acciaio sulle sue fecce fini con frequenti bâtonnage.

AFFINAMENTO 1 mese in bottiglia.

NEL BICCHIERE Struggente intensità aromatica che richiama la papaya, il timo, il luppolo, la pesca, il melone e la crema al limone, sorso pieno, generoso e sapido, ricca di colori la persistenza.

PROFILE Sun, granite, exotic fruits, Mediterranean maquis and old vines: the Gallura terroir in a splendid bottle of wine.

GRAPE VARIETY 100% Vermentino.

WINEMAKING Manual harvesting and sorting of the grapes from vines that are almost half a century old, berry inspection using an optical sorter, gentle pressing and spontaneous fermentation of the free-run juice.

MATURATION 10 months in steel vats on its fine lees with frequent bâtonnage.

BOTTLE AGEING 1 month.

IN THE GLASS An intense, captivating aroma reminiscent of papaya, thyme, hop, peach, melon and lemon cream. A full, generous, and savoury mouthfeel with a long finish, rich in colour.



FORMATO 75 cl

