

ROCCAIA

ROCCAIA

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

PROFILO L'esuberanza aromatica del Vermentino, l'eleganza boisé del legno, l'evoluzione del tempo e l'anima minerale della Gallura: un piccolo capolavoro.

UVAGGIO 100% Vermentino.

VINIFICAZIONE Raccolta e selezione manuale delle uve dalle vigne mature della tenuta, controllo degli acini con selezionatrice ottica, pressatura soffice, fermentazione spontanea del mosto fiore.

MATURAZIONE 6 mesi in botti di rovere francese da 10 ettolitri.

AFFINAMENTO 6 mesi in bottiglia.

NEL BICCHIERE Raffinata tela olfattiva intarsiata di agrumi canditi, ambra, muschio e botaniche, struttura salda e articolata, calore al servizio del sapore, ampio respiro di bergamotto e garriga nel finale.

PROFILE The aromatic exuberance of Vermentino, the boisé legance of wood, the evolution of time and the mineral soul of Gallura: a small masterpiece.

GRAPE VARIETY 100% Vermentino.

WINEMAKING Manual harvesting and sorting of the grapes from the estate's old vines, berry inspection using an optical sorter, gentle pressing and spontaneous fermentation of the free-run juice.

MATURATION 6 months in 10-hectolitre French oak barrels.

BOTTLE AGEING 6 months.

IN THE GLASS A refined olfactory canvas woven with candied citrus, amber, moss and botanicals, a firm and structured body, warmth enhancing the flavour, with a broad finish of bergamot and garrigue.



FORMATO 75 cl

