



5 STARS WINES
92 PUNTI
ANNATA 2020



DEISPANTA

VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA



Dalle vene granitiche della Gallura nasce questo vermentino fresco e profumato: un vino dalla decisa impronta minerale e di buona persistenza, ideale per valorizzare i piatti di mare della tradizione gastronomica mediterranea.

| | |
|-------------|------------------------------------|
| VITIGNO | 100% Vermentino di Gallura. |
| SUOLO | Da disfacimento granitico. |
| LOCALITÀ | Balaiana (Luogosanto). |
| RACCOLTA | A mano verso la metà di settembre. |
| ALLEVAMENTO | Guyot. |
| RESA | Max 65 q.li/ha. |

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per accompagnare le specialità di pesce della cucina mediterranea, il Deispanta si abbina magnificamente con gli antipasti, la frittura, i primi e i secondi piatti di mare, ma sa accompagnare degnamente anche tutte le carni bianche arrostiti.

SERVIZIO

Servire alla temperatura di 8/10°C.

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

VINIFICAZIONE

Dopo un'attenta selezione in vigna e in cantina segue la pigiatura soffice con diraspatura e macerazione pellicolare per dodici ore a temperatura controllata. La decantazione statica e la fermentazione avvengono in serbatoi d'acciaio grazie a lieviti selezionati con cura.

AFFINAMENTO

In vasche di acciaio, per poi essere ulteriormente affinato in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Fresco e sapido, giallo paglierino - richiama profumi di frutta a pasta bianca (mela, pesca) con lievi note agrumate. Notevoli i ritorni ai fiori di gelsomino e alle erbe aromatiche. Il finale è lungo, con un'ampia sensazione minerale a completare un bouquet unico che si chiude con una leggera sensazione amaricante.