



abal' abà

Anno: 2016

Vitigno: Uve bianche tradizionali della Gallura

Zona produzione: Sardegna, Gallura

Classificazione: IGT Isola dei Nuraghi Bianco

Età del vigneto: 42 anni

Terreno: disfacimento granitico

Vinificazione: l'uva, attentamente selezionata, è vendemmiata a mano e riposta in cassette. Dopo la diraspatura, il mosto ottenuto, fermenta a contatto con le bucce per 15 giorni alla temperatura controllata di 20° C fino al completo consumo degli zuccheri, in seguito viene pigiato e messo ad affinare in *tonneau* da 500 litri sulle fecce fini dove svolge la fermentazione malolattica.

Affinamento: in *tonneau* di rovere austriaco, per 21 mesi con frequenti *bâtonnage*.

Una settimana prima di essere imbottigliato, il vino viene travasato in serbatoi d'acciaio dove riposa senza subire chiarifiche e filtrazioni. Il vino affina per altri 2 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Formato: 750 ml

Temperatura di servizio: 10° C

Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

VENAS