

CALA DI SETA

VERMENTINO DI SARDEGNA
Denominazione di Origine Controllata



CALA DI SETA

VERMENTINO DI SARDEGNA
Denominazione di Origine Controllata

Vitigno

Vermentino 100%.

Vigneto

Zone collinari della parte centro-meridionale della Sardegna, forma di allevamento a contropalliera, densità di impianto 5.000 ceppi/ha, produzione media 2 Kg/ceppo, giacitura collinare, suoli calcareo-argillosi, clima mediterraneo, con inverni miti, piovosità limitate ed estati calde e ventilate.

Vinificazione

Diraspapigiatura delicata, raffreddamento del mosto e breve macerazione delle vinacce, pressatura soffice, decantazione statica a 12 °C, fermentazione alla temperatura di 16-18 °C, conservazione del vino a bassa temperatura in presenza delle proprie fecce per almeno 2 mesi, leggera chiarifica e successivo imbottigliamento.

Colore

Paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Profumo

Intenso e persistente aroma primario e secondario.

Sapore

Fresco e acidulo, sapido, morbido e persistente, con caratteristica vena amarognola finale.

Accostamenti

Frutti di mare, crostacei, piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio

8-10 °C.

Bottiglia

Litri 0,75

Il Nome

Il paese di Calasetta prende il nome da Cala di Seta, un'insenatura dove veniva allevata la Pinna Nobilis, un grande mollusco bivalvo da cui si ricava il Bisso noto come seta marina.

Riconoscimenti

CALA DI SETA 2011

Attestato Indice di Piacevolezza 88 Annuario di Luca Maroni 2013