



# MELIS

## MELIS VERMENTINO

Vermentino di Sardegna d.o.c.  
Bianco

Con il nostro MELIS VERMENTINO abbiamo voluto proporre un bianco fresco, piacevole nei profumi e delicato al palato. Questo risultato è stato ottenuto grazie ad una vendemmia precoce delle uve Vermentino, raccolte nei nostri vigneti di Uras e di Terralba.

La metodologia di vinificazione per la produzione di questo vino si basa essenzialmente sul controllo spinto della temperatura, durante la fermentazione, in maniera tale da trasferire intatta la freschezza delle uve al vino. Il risultato è un vino piacevolissimo, fresco e fragrante, facile negli abbinamenti e per questo adatto a tutte le occasioni.

### Note vinicole

**Vitigno** - Vermentino in purezza

**Suolo** - Alluvionale, povero di scheletro, sabbioso franco argilloso, ph sub acido

**Vigneto** - Pauli Craxia, Pauli Longas, Pauli Stincus e Sa Cora.

**Allevamento delle viti e resa del ceppo** - Sesto: m2,50 x m1,00 (4.000 viti ad ettaro)

Spalliera a cordone speronato con 5/6 cornetti; gemme per ceppo 10/12; resa per ceppo 2 kg; resa ettaro 80 q.li

**Vendemmia** - Inizio Settembre: 18-19 gradi babo, acidità totale 5,0 gr/lit, pH 3,60

### Vinificazione

**Ammostamento** - Diraspamento e successiva pigiatura

**Fermentazione** - Decantazione statica, a freddo, del mosto e fermentazione a temperatura controllata

**Cure** - Travasi e chiarifici

**Affinamento** - In serbatoio in acciaio inox per 2 mesi

**Imbottigliamento** - In atmosfera di azoto. Tappo di sughero

**Dati tecnici** - grado alcolico:13 %Vol.;acidità totale: 5,40 gr/lit in acido tartarico;zuccheri residui:0,20 gr/lit.

**Caratteristiche** - colore giallo paglierino, profumi freschi, fruttati e floreali, gusto secco, pieno,persistente.

**Abbinamenti** - vino da tutto pasto: in aperitivo, con antipasti a base di crudo di mare, primi di pasta, frittura e grigliate di pesce. Temperatura di servizio 10° C.

