



Juliola

VERMENTINO DI SARDEGNA

Fonti letterarie greche e latine relative alla Bassa Valle del Coghinas riportano il nome del centro abitativo rurale di Juliola.

Vitigno: vermentino

Tipologia: bianco secco

Tipo di terreno: argilloso-calcareo

Sistema di allevamento: cortina libera

densità: 4.100 ceppi per ha

Metodi di difesa: lotta integrata

Produzione vigneto: 80/90 q/ha

vendemmia: la raccolta avviene nella 2a -3a decade di settembre, in relazione alla completa maturazione delle uve sia mediante alla misurazione della gradazione zuccherina, dell'acidità totale, del pH e mediante l'analisi sensoriale dell'uva per la valutazione della maturazione aromatica

Le uve sono vendemmiate manualmente nel rispetto della loro integrità affinché possano esprimersi nel futuro vino tutte le caratteristiche tipiche del vitigno.

Le uve vendemmiate manualmente nel rispetto della loro integrità esprimono nel vino tutte le particolarità che il vitigno trae da questo territorio.

Vinificazione e invecchiamento:

la vinificazione avviene nel rispetto della tradizione: ad una delicata diraspatura segue una fermentazione di 10-15 giorni, a temperature controllate. Dopo un breve affinamento in acciaio, per esaltarne la ricchezza aromatica il vino viene imbottigliato.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore: giallo paglierino

Olfatto: avvolgenti sentori di mela, frutta esotica e delicati fiori, ricco

Gusto: salino, vellutato, di corpo

SCHEDA ANALITICA

Titolo alcolometrico: 13,5 % vol.

Zuccheri riduttori: < 2 g/l

Acidità totale: 6,5 g/l

pH: 3,4

Anidride solforosa: 95 mg/l

Accostamenti:

piatti a base di pesce, in particolare frutti di mare e mitili e astice in umido con peperoncino

Temperatura di servizio: 12-13 °C