



Degustiamo un sorso **Cantina Gallura – DOCG Vermentino di Gallura – Canayli - 2006**

Centosessanta soci coltivano la vite su 325 ettari situati tra i 500 e 600 metri sul livello del mare, i terreni sabbiosi di natura granitica, che consentono di ottenere viti poco vigorose e produrre uve di elevato pregio. I sistemi di selezione, i moderni processi di vinificazione e di affinamento in botte o in barrique, danno vini di alta qualità con caratteristiche organolettiche in sintonia con l'evoluzione del gusto e le esigenze del consumatore internazionale.

Il vermentino di Gallura, vino leader a Denominazione di Origine Controllata viene prodotto in quattro referenze Piras, Mavriana, Gemellae e nella tipologia "superiore", Canayli.

accanto alle cultivar autoctone, Vermentino, Moscato, Pascale, Caricagiola, i soci della cantina coltivano anche il Nebbiolo, vitigno importato dal Piemonte nel 1700. Da queste uve si ottengono tre rossi di qualità, Karana, Dolmen e il novello Lunanova.

Classificazione

Vermentino di Gallura a Denominazione di Origine Controllata e Garantita SUPERIORE.

Provenienza

Vallata di San Leonardo in agro di Luras, Calangianus, produzione 60-70 quintali per ettaro.

Suolo Granitico di limitata profondità, ricco di scheletro costituito da sabbione granitico in degradazione, sciolto, acido, povero di sostanze nutritive,

Uvaggio Vermentino 100%.

Clima Mediterraneo, piovosità media in primavera ed autunno, estati lunghe, calde e ventilate, forti escursioni termiche.

Vendemmia Tradizionale, manuale.

Vinificazione In bianco.

Maturazione In cantina 4 -6 mesi.

Caratteristiche Colore: giallo paglierino, riflessi dorati, brillante.

Olfatto: ampio, intenso, note di uva, frutta esotica, sentori di peperone verde.

Gusto: secco, pieno, caldo, nerbo e stoffa consistenti, caratteristico, equilibrato, armonioso, buona struttura, particolarmente fine, elegante, gradevole amarognolo a fin di bocca.

Conservazione Temperatura costante 14 °C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia orizzontale.

Servizio Calice slanciato di buona ampiezza, temperatura 10-12 °C.

Abbinamento Primi piatti leggeri, risotti ai frutti di mare, pesci in salsa ed arrosto, formaggio pecorino sardo dop dolce.



Sommelier Express

Caratteristiche organolettiche

Esame Visivo

Cristallino, Giallo Paglierino, Consistente

Esame Olfattivo

Intenso, Complesso, Fine, Fruttato, Erbaceo, Floreale, Mela Gialla Matura, Origano e Giacinto

Esame Gustativo

Secco, Abb. Caldo, Poco Morbido, Fresco, Sapido, Di Corpo, Abb. Equilibrato Intenso, Molto Persistente, Fine, Armonico

Abbinamento gastronomico

Ricatta di Bufala con Marmellata di Peperoncino, Insalata Greca

www.cantinagallura.com

Ai Tre Scalini – Via Panisperna 251 – Rione MONTI - 00184 ROMA

Tel. +390648907495 – aitrescalini@colosseo.org

www.sommelierexpress.org