

MAÏA

Classificazione:	Vermentino di Gallura DOCG Superiore
Varietà:	Vermentino 100%
Anno di produzione:	2012
Comune di produzione:	Siddùra, Luogosanto – Sardegna (Italia)
Suoli d'origine:	Granitici, sabbiosi
Altimetria:	150 slm
Resa per ettaro:	65 q.li/ha
Sistema di allevamento:	Cordone Speronato
Densità di allevamento:	6250 pianta/ha
Epoca di vendemmia:	Fine Settembre
Vinificazione:	Le uve vengono raccolte a mano in cassette. Dopo essere stati diraspati, gli acini macerano in pressa alcune ore prima di riprendere temperatura e avere inizio la fermentazione.
Temperatura di fermentazione:	15-17° C
Durata della fermentazione:	12-15 giorni
Affinamento:	Sur lies in vasche d'acciaio
Epoca di imbottigliamento:	Maggio dell'anno successivo alla vendemmia
Gradazione alcolica:	13% vol
Capacità evolutiva:	2-4 anni
Colore:	Giallo paglierino carico
Naso:	Delicate note speziate
Palato:	Al palato note di burro, morbido e saporito
Abbinamenti:	Antipasti di mare e di terra, primi piatti della cucina marinara, cappone con le patate e pomodorini freschi, formaggi a pasta molle e stagionati medio



SIDDÙRA
Sardegna in purezza

SOCIETÀ AGRICOLA SIDDURA SRL
Localia Siddura Snc
07020 Luogosanto (OT)
SARDEGNA-ITALIA
Tel. +39 079 65 73 027
info@siddura.com
www.siddura.com