

MAÌA

Der erste Wein unseres Weinguts aus einer sorgfältigen Selektion der besten Trauben. Der besondere Boden aus zersetztem Granit und ein optimales Mikroklima machen Maìa zu einem Vermentino, der sprichwörtlich "nach Gallura schmeckt".

NOMEN EST OMEN: [Ma'ya] MAÌA (Gallurisch) – Magie

Bezeichnung:	Vermentino di Gallura DOCG Superiore
Rebsorte:	Vermentino 100%
Jahrgang:	2019
Anbaugebiet:	Gallura, Sardinien (Italien)
Boden:	Sandig mit zersetztem Granit und Schotter
Höhe:	300 Meter ü.M.
Ertrag:	65 dz/ha
Erziehungssystem	Cordon mit Ausläufer
Stockdichte:	5600 Reben/ha
Vinifikation:	Die entrappten Trauben werden gekühlt und 2 bis 3 Tage in Edelstahlbehältern bei 2°C mazeriert, dann gepresst. Das ermöglicht die Extraktion wertvoller Aromavorstufen aus den Zellen der Schalen.
Gärtemperatur:	15-16 °C
Gärdauer:	20 Tage
Reifung:	auf den Hefen
Abfüllung:	Sommer 2020
Alkoholgehalt:	14 % vol.
Lagerfähigkeit:	5 Jahre
ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:	
Farbe:	Sattes Strohgelb
Bouquet:	In der Nase gelbes Fruchtfleisch und weiße Blüten. Harmonisch und zart
Geschmack:	Frisch und würzig, schön ausgewogen. Im Finale der für die Rebsorte typische Bittermandelton.
Lagerung:	Lichtgeschützt, horizontale Lagerung, bei kontrollierter Luftfeuchtigkeit von 70% und empfohlener Temperatur von 15°C.

