

BÈRU

Questo vino rappresenta la voglia di sperimentare che si respira in tutta l'azienda. La nostra sfida è dimostrare che il Vermentino è un vitigno "versatile". Pur sottoponendolo a diversi tipi di lavorazioni, mantiene sempre la propria identità e le pregiate caratteristiche organolettiche che lo hanno fatto conoscere e apprezzare in tutto il mondo. Abbiamo, quindi, voluto dedicare un angolo della cantina all'*élevage en barrique*.

NOMEN EST OMEN: [veru] (Sardo) – Vero, nobile, superiore – Origine di Vermentino

ANNO DI NASCITA: 2012

PREMI VINTI AL 1/1/2024: 86

Denominazione: Vermentino di Gallura DOCG Superiore

Varietà: Vermentino 100%

Anno di produzione: 2023

Area di origine: Gallura, Regione Sardegna (Italia)

Suolo: Sabbiosi, da disfacimento granitico e ciottoli

Altimetria: 350 metri slm

Resa per ettaro: 60 q.li/ha

Forma di allevamento: Cordone speronato

Densità di impianto: 5600 piante/ha

Vinificazione: Raccolta rigorosamente manuale, con cernita manuale dei migliori grappoli. Le uve diraspate vengono lasciate macerare alcune ore prima di procedere ad una pressatura soffice. La fermentazione alcolica viene svolta in piccoli fusti di rovere francese.

Temperatura di fermentazione: 16-18 °C

Durata della fermentazione: 25 giorni

Maturazione: *Fermentato e affinato in barrique*

Periodo di imbottigliamento: Autunno 2024

Gradazione alcolica: 14,0 % vol.

Capacità evolutiva: 10 anni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati
- Olfatto: Molto fine, intenso e complesso, con *nuance* di crema pasticciera e timo. Si riconoscono il corbezzolo e il frutto della passione
- Sapore: Fresco e sapido, con un buon equilibrio gustativo e un finale di mandorla amara tipico del vitigno.

Conservazione: Al riparo dalla luce, con bottiglia orizzontale, temperatura e umidità controllata 15 °C – 70%. Servire ad una temperatura di 8-10 °C.

