

MAÌA

È il nostro primo vino nato in azienda da un'accurata cernita dei migliori grappoli. Il particolare tipo di terreno derivante da disfacimento granitico, unitamente ad un microclima ottimale, hanno contribuito a realizzare Maìa, un Vermentino che, come evoca il nome, "sa di Gallura".

NOMEN EST OMEN: [Ma'iya] MAÌA (gallurese) – Magia

ANNO DI NASCITA: 2011
PREMI VINTI AL 1/1/2024: 134

Denominazione: Vermentino di Gallura DOCG Superiore
Varietà: Vermentino 100%

Anno di produzione: 2024
Area di origine: Gallura, Regione Sardegna (Italia)
Suolo: Sabbiosi, da disfacimento granitico e ciottoli

Altimetria: 300 metri slm
Resa per ettaro: 65 q.li/ha
Forma di allevamento: Cordone speronato
Densità di impianto: 5600 piante/ha

Vinificazione: Le uve dopo la diraspatura, vengono raffreddate e lasciate in macerazione in un serbatoio di acciaio inox per 2-3 giorni alla temperatura di 2°C prima di essere pressate. Questo consente di estrarre i preziosi precursori aromatici contenuti nelle cellule delle bucce.

Temperatura di fermentazione: 15-16 °C
Durata della fermentazione: 20 giorni
Maturazione: *Fermentato e affinato parzialmente in tini troncoconici di rovere*

Periodo di imbottigliamento: Estate 2025

Gradazione alcolica: 13,5 % vol.
Capacità evolutiva: 5 anni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- **Colore:** Giallo paglierino carico.
- **Olfatto:** Frutta a polpa gialla, e fiori bianchi. Armonico e delicato.
- **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.

