

# LI MURI



## DENOMINAZIONE:

Vermentino di Gallura DOCG Superiore

---

## Uve:

Vermentino 100 %

Selezione proveniente dal vigneto di proprietà sito in località San Leonardo

N. ceppi per ettaro : 4550

Produzione : Kg/pianta 1,8 – resa per ettaro 80 qli

## Produzione:

Le uve vengono raccolte a mano, alla maturazione ideale (normalmente nella 3<sup>a</sup> decade di settembre) e subito trasferite in cantina per la pigiatura.

Il mosto viene separato dalle bucce solo dopo alcune ore per favorire, attraverso una macerazione pellicolare, l'estrazione dei precursori aromatici tipici di questa varietà.

Il mosto fiore e le prime frazioni provenienti dalla pressatura soffice, dopo una decantazione statica delle impurità rimaste in sospensione a seguito della lavorazione, vengono fermentate con lieviti selezionati in contenitori di acciaio inox termoisolati ad una temperatura normalmente inferiore ai 18 °C.

Al termine della fermentazione alcolica il vino viene travasato e mantenuto in acciaio insieme alle fecce fini fino all'imbottigliamento.

Segue un'ulteriore affinamento di qualche mese in bottiglia prima della commercializzazione.

## Gradazione alcolica:

13,5 – 14,5 % vol. a seconda dell'annata

---

## Note degustative:

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdolini.

Profumo: Intenso, fruttato con note agrumate e di frutti esotici e floreali con note di biancospino, acacia ed essenze di macchia mediterranea.

Sapore: ben equilibrato, minerale, sapido e particolarmente persistente.

## Temperatura di servizio:

12-14 °C

---

