

Vernaccia di Oristano D.O.C. Riserva

Classificazione: Vernaccia di Sardegna - Denominazione di Origine Controllata

Gradazione alcolica: 16,5% Vol.

Dimensione: 75 cl.

Terreno: alluvionato, leggermente argilloso.

Sistema di allevamento: spalliera

Epoca di vendemmia: dalla seconda settimana di settembre alla prima settimana di ottobre.

Modalità di raccolta: a mano in piccole cassette.

Vinificazione: la buccia sottile e facilmente lacerabile rende la vinificazione particolarmente delicata e laboriosa, ma la vera fase inusuale, rispetto alle normali pratiche enologiche, è quella dell'invecchiamento. Infatti, avviene in botti di castagno allocate in cantine fortemente arieggiate e soggette agli sbalzi termici, seguendo l'andamento climatico stagionale. Dopo cinque-sei anni di invecchiamento presenta le seguenti caratteristiche: color giallo ambrato, profumo alcolico con sfumature di fiori di mandorle, sapore caldo con retrogusto di mandorle amare.

Affinamento: in piccole botti di castagno 3-6 ettolitri per circa 10 anni, tenute scolme per consentire lo sviluppo del caratteristico velo di lieviti "flor" che genera gli inconfondibili sentori del Vernaccia di Oristano.

Aspetto: ambrato.

Note di degustazione: ha un aroma che ricorda fiori di mandorlo e un sapore morbido con un leggero retrogusto amarognolo. È soprattutto un vino da meditazione ma è ottimo anche come aperitivo o vino da dessert.

Temperatura di servizio: 10/12° C.

BOTTIGLIA DA 75 cl.

Codice prodotto	000557
Grado alcolico	16,5% vol.
Codice EAN bottiglia	8005765100004
Codice EAN cartone	8005765966600
Numero bottiglie per cartone	6
Dimensione cartone cm	Base 23,4x15,3 H 34,2
Peso cartone	7,7 Kg.
Numero cartoni per pedana	100
Numero cartoni per strato	25
Numero strati per pedana	4
Dimensione pedana cm	Base 80x120 H 153
Peso pedana	785 Kg.

