



THILIBAS

LINEA ELITE

VERMENTINO DI GALLURA D.O.C.G. SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita
Controlled and Garanted Origin Denomination
Bianco, White Wine - Alc. 13,5% Vol. - 50 cl.

■ **VITIGNO:** Vermentino 100%.

Zona di produzione: Comune di Monti (Gallura, Nord-Est Regione Sardegna), media collina a 300-350 mt sul livello del mare. Terreno di disfacimento granitico.

Produzione: 65 q.li/ha.

Epoca di raccolta: Fine settembre primi di ottobre, raccolta manuale.

VINIFICAZIONE

Pressatura: Diraspatura e successive pigiatura soffice.

Fermentazione: A temperatura controllata tra i 16-18°C.

Affinamento: In serbatoi d'acciaio per 3-4 mesi.

Imbottigliamento: In atmosfera d'azoto; tappo in sughero naturale.

CARATTERISTICHE

Degustazione: Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo ampio e complesso, con sentori floreali tipici della macchia Gallurese che scivolano in profumi di frutta esotica. Gli aromi confermano l'aspetto olfattivo dove si presenta caldo, sapido, lungo ed elegante.

Abbinamenti: Può essere abbinato sempre con successo con tutti i piatti della cucina marinara, si esalta con zuppa di pesce e brodetti, sublime con le zuppe di granseole e le grigliate di pesce. Si sposa bene anche con carni bianche e formaggi molli.

Temperatura di servizio: 10 - 12°C.

■ **GRAPES:** Vermentino 100%.

Location: Grape from vineyards in the municipality of Monti, (Gallura, North-East of Sardinia Region) at 1000 -1100 feet above sea-level.

Soil: Sandy soils formed from granite rock weathering.

Production: 2,5 Tons/Acre.

Harvest: By hand the end of september beginning of october.

VINIFICATION

Pressing: Destemming and soft pressing.

Fermentation: At controlled temperature of 16-18°C (60-65°F).

Maturation: 3 to 4 months in stainless steel tanks.

Bottling: Steril bottling under nitrogen; using natural corks.

CHARACTERISTICS

Tasting notes: Straw-colour with green highlights. Wide-ranging and intense bouquet with a hint of flower that slide in exotic fruit scent. Warm, sapid long and elegant.

Food matching: To be served with all type of seafood, and fish base-soups. Excellent with crab and grilled fish. Also pair with white meats and soft cheeses.

Serving temperature: 10 -12°C (50-53°F).