



# THILIBAS EXCELLENCE


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. - 75 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 successiva 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:** Vino prodotto da uve Vermentino selezionate e vinificate nel rispetto della tradizione. Importante intensità olfattiva, con spiccata mineralità e salinità tipica del vitigno e del terroir dove questo nasce e matura. Vino di grande complessità ed eleganza.

**Abbinamenti:** Perfetto con ostriche, crostacei e pesci raffinati.

**Temperatura di servizio:** 8 - 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 at 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:** Wine produced from Vermentino grapes selected and vinified according to tradition. There is a great intensity on the nose and a marked minerality and salinity typical of the vine and of the terroir where it is born and ripens. Wine of great complexity and elegance.

**Food matching:** Perfect with oysters, crustaceans and gourmet fish.

**Serving temperature:** 8 - 12°C (45-50°F).