



## KINTARI

VERMENTINO DI GALLURA D.O.C.G.

**Superiore**

2023

**TIPOLOGIA:** bianco, secco.

**VARIETÀ:** Vermentino 100%.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Gallura.

**COMUNE:** Telti - Calangianus (Olbia).

**ETÀ MEDIA DEGLI IMPIANTI:** 18 anni.

**DENSITÀ D'IMPIANTO:** 5500 ceppi/Ha.

**RESA PER ETTARO:** 80 quintali.

**RESA PER PIANTA:** 1,5 kg.

**SESTO D'IMPIANTO:** 2,40 m. x 0,80 m.

**ALTIMETRIA:** da 400m s.l.m. a 500 m s.l.m.

**ESPOSIZIONE:** Sud-Est.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot semplice.

**TIPOLOGIA DI TERRENO:** franco sabbioso di origine granitica ad argilloso/sabbioso con forte presenza di pietre quarzifere costituite da minerali come il quarzo, su una matrice di base che va dalla una grana fine alla struttura vetrosa.

**EPOCA DI VENDEMMIA:** prima decade di settembre.

**VINIFICAZIONE:**

Raccolta manuale in cassette.

Diraspatura e pressatura soffice a bassa temperatura.

Chiarifica: statica a freddo.

Fermentazione: in tini di acciaio inox a 16/18 °C.

Durata fermentazione: 15 giorni.

Fermentazione malolattica: non svolta.

Elevage: 6 mesi sui lieviti.

Illimpidimento: naturale.

Affinamento in bottiglia: 2 mesi.

Produzione: 60.000 bt.

**DATI TECNICI:**

Grado alcolico: 13,5% in vol.

Acidità totale: 6 g/l.

pH: 3,30