



KARI DÌ PÈTRA

VERMENTINO DI GALLURA D.O.C.G.

Vendemmia Tardiva

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: 60 quintali.

RESA PER PIANTA: 1,1 kg.

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

ALTIMETRIA: 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, su una matrice di base che va dalla grana fine alla struttura vetrosa.

EPOCA DI VENDEMMIA: prima decade di ottobre.

VINIFICAZIONE:

Raccolta manuale in cassette.

Pressatura soffice a grappolo intero a bassa temperatura.

Chiarifica: statica a freddo.

Fermentazione/affinamento: 100% in tini di acciaio inox a 16/18 °C.

A seguito il 50% affina in tonneau leggermente tostate per 12 mesi ed il restante 50% in acciaio.

Durata fermentazione: 15 giorni.

Fermentazione malolattica: non svolta.

Elevage: 8 mesi sui lieviti.

Illimpidimento: naturale.

Affinamento in bottiglia: 10 mesi.

Produzione: 3.900 bt.

DATI TECNICI:

Grado alcolico: 14,5 % in vol.

Acidità totale: 5,3 g/l.

pH: 3,35