



KRAMORI

VERMENTINO DI GALLURA D.O.C.G. *Superiore*

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: 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: ultima settimana di settembre.

VINIFICAZIONE:

Raccolta manuale in cassette.

Dirasatura e pressatura soffice a bassa temperatura.

Chiarifica: statica a freddo.

Fermentazione: 80% in tini di acciaio inox a 16/18 °C mentre il restante 20% in tonneau leggermente tostate

Durata fermentazione: 15 giorni.

Fermentazione malolattica: non svolta.

Elevage: 8 mesi sui lieviti.

Illimpidimento: naturale.

Affinamento in bottiglia: 2 mesi.

Produzione: 30.000 bt.

DATI TECNICI:

Grado alcolico: 14 % in vol.

Acidità totale: 6 g/l.

pH: 3,30