



TARRA NOA

VERMENTINO DI GALLURA D.O.C.G.

TIPOLOGIA: bianco, secco.

VARIETÀ: Vermentino 100%.

ZONA DI PRODUZIONE: Gallura.

COMUNE: Telti - Calangianus (Olbia).

ETÀ MEDIA DEGLI IMPIANTI: 15 anni.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5500 ceppi/Ha.

RESA PER ETTARO: 90 quintali.

RESA PER PIANTA: 1,7 kg.

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

ALTIMETRIA: da 250 m s.l.m. a 300 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.

Illimpimento: naturale.

Affinamento in bottiglia: 2 mesi.

Produzione: 70.000 bt.

DATI TECNICI:

Grado alcolico: 12,5% in vol.

Acidità totale: 6 g/l.

pH: 3,30