SARAJA

TARRA NOA

VERMENTINO DIGALLURA
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: 80 quintali.

RESA PER PIANTA: 1,5 kg.

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

ALTIMETRIA: da 325 m s.l.m. a 400 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 matrie di base che va dalla una grana fine alla struttura vetrosa.

EPOCA DIVENDEMMIA: 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: 48.000 bt.

DATI TECNICI:
Grado alcolico: 14% in vol.
Acidità totale: 6 g/l.
pH: 3,30