



 **PURE SARDINIA**
welcome on the **Island**



www.puresardinia.eu

© 2011 PURE SARDINIA



MOLO A è un vino bianco ottenuto da una maniacale selezione di sole uve Vermentino provenienti da due diverse vigne, di circa 20 anni di età ognuna, situate nel territorio di Monti (OT) a nord-est della Sardegna in piena Gallura.

I suoli sui quali sono state messe a dimora sono tutti di sabbia da disfacimento granitico, poveri di sostanze organiche, ma ricchissimi di minerali, caratteristiche che donano longevità e complessità aromatica al vino. Da circa tre anni la conduzione delle vigne è di tipo biologico, senza utilizzo di fertilizzanti o concimi di derivazione chimica.

La raccolta dell'uva è stata fatta manualmente in contenitori di plastica ed è stata fatta singolarmente per ogni vigna in due differenti giornate nel mese di settembre 2017.

Le uve conferite sono state lavorate a poche ore dalla vendemmia, raffreddate tramite fascio tubiero per preservarne ed esaltarne i profumi e fatte macerare per un giorno insieme al mosto fiore all'interno della pressa (macerazione pellicolare).

La fermentazione e successiva vinificazione è avvenuta singolarmente in serbatoi di acciaio a temperatura controllata per circa 7 mesi con frequenti bâtonnage. Nel mese di Maggio il vino è stato chiarificato tramite decantazione a freddo ed il 14 Giugno si è proceduto all'imbottigliamento.

Note degustative

Tipologia di prodotto: Vermentino di Gallura DOCG Superiore, Bianco 2017

Esame visivo: vino dal bel colore giallo dorato brillante con tenui riflessi verdognoli. Nel bicchiere risulta consistente ma scorrevole, con archetti fitti e regolari che lasciano intendere la complessità del prodotto.

Esame olfattivo: al naso si presenta abbastanza complesso e persistente, con profumi di frutta a polpa bianca matura ed evidenti note minerali e iodate. Accenni fini ed eleganti di macchia estiva. Alcool poco percettibile.

Esame gustativo: in bocca risulta complesso, ampio, morbido, con acidità e sapidità tali da donargli una bella freschezza, fine e persistente, secco. Vino molto equilibrato dove la parte alcolica sembra scomparire all'interno della sua struttura. Chiude con una lieve nota di mandorla amara tipica del Vermentino lavorato in purezza.

Esame complessivo: vino molto piacevole e dalla beva appagante, molto armonico, con ottime potenzialità di miglioramento in bottiglia.

Abbinamento gastronomico: ottimo con ostriche Fin de Claire e frutti di mare in generale, scampi e gamberi crudi, sashimi e tartare di pesce. Risotti e paste a base di crostacei o bottarga. Secondi di pesci di mare al sale o alla griglia, carni bianche. Ottimo anche con formaggi freschi a pasta molle/semidura come il pecorino di produzione locale.

Gradazione alcolica: 15°

Temperatura di servizio: 8-10°C


Bicchiere di servizio: Renano 38 cl.

Potenzialità di invecchiamento: 6/8 anni

Bottiglie prodotte annata 2017: 3000 bottiglie da 75 cl e 150 magnum da 150 cl



PURE SARDINIA

Numero Uno Sardegna S.r.l. Via Morandi 2/e 07100 Sassari P.I. 02383340904  +39 3939835425

puresardinia@tiscali.it www.puresardinia.eu



PURE SARDINIA



PURE SARDINIA

DRINK RESPONSIBLY AND KEEP THE WORLD CLEAN!