



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



[www.puresardinia.eu](http://www.puresardinia.eu)

© PURE SARDINIA



**MOLO A** è un vino bianco ottenuto da una maniacale selezione di sole uve Vermentino provenienti da due diverse vigne, di circa 37 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 avviene 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 2018.

Le uve conferite nella adiacente cantina sono state pigia-diraspate 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 (macerazione pellicolare).

La fermentazione è avvenuta singolarmente in serbatoi di acciaio a temperatura controllata per circa 20 giorni. Il vino ottenuto affina 7 mesi con frequenti bâtonnage. Nel mese di marzo il vino è stato chiarificato e filtrato e l'11 Aprile 2018 si è proceduto all'imbottigliamento.

## Note degustative

**Tipologia di prodotto:** Vermentino di Gallura DOCG, Bianco 2018

**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 percepibile.

**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:** 12,5°

**Temperatura di servizio:** 8-10°C

**Bicchiere di servizio:** Renano 38 cl.

**Potenzialità di invecchiamento:** 6/8 anni

**Bottiglie prodotte vendemmia 2018:** 4000 bottiglie da 75 cl



# PURE SARDINIA

Pure Sardinia S.r.l.s. Via Morandi 2/e 07100 Sassari P.I. 02703880902 ☎+39 393 983 5425

[info@puresardinia.eu](mailto:info@puresardinia.eu) [www.puresardinia.eu](http://www.puresardinia.eu)



Instagram

PURE SARDINIA



PURE SARDINIA

**DRINK RESPONSIBLY AND KEEP THE WORLD CLEAN!**