



PURE SARDINIA welcome on the **Island**



www.puresardinia.eu



MOLO A è un vino bianco ottenuto da una maniacale selezione di sole uve Vermentino provenienti da vigne, di circa 30 anni di età, situate nel territorio di Monti (SS) 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 diversi anni la conduzione delle vigne è di tipo biologico, senza utilizzo di fertilizzanti o concimi di derivazione chimica. La raccolta dell'uva viene fatta manualmente in contenitori di plastica nel mese di settembre 2018.

Le uve conferite sono 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 avviene singolarmente in serbatoi di acciaio a temperatura controllata generalmente per 7 mesi con frequenti bâtonnage. Verso la fine della primavera il vino viene chiarificato tramite decantazione a freddo e tradizionalmente nel mese di Giugno si procede con l'imbottigliamento.



PURE SARDINIA

A TOP QUALITY BRAND

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

info@puresardinia.eu www.puresardinia.eu



DRINK RESPONSIBLY AND KEEP THE WORLD CLEAN!