



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



www.puresardinia.eu



MOLO A è un vino bianco ottenuto da una maniacale selezione di sola uva Vermentino proveniente da una vigna di circa 45 anni di età, situata nel Comune di Badesi (SS) a nord della Sardegna, in un territorio meglio conosciuto col nome Gallura.

La vigna è proprio di fronte al mare, a circa 200 mt. In linea d'aria dalla famosa "Spiaggia Le Dune" con filari esposti a sud-ovest; il suolo è esclusivamente di sabbia silicea, povera di sostanze organiche, ma ricchissima di minerali, caratteristiche che donano una particolare complessità aromatica al vino. Sin dal momento della sua messa a dimora in questa vigna non sono stati mai utilizzati né fertilizzanti né concimi di derivazione chimica.

Dopo un attento monitoraggio del Ph e del grado zuccherino la raccolta dell'uva è stata fatta manualmente in contenitori di plastica il 23 agosto 2022, con una resa di 54 quintali per ettaro,

I grappoli vendemmiati sono stati subito conferiti in cantina mediante mezzi refrigerati, ed una volta diraspatisi è proceduto ad una spremitura soffice degli acini mediante una pressa pneumatica: il mosto fiore ottenuto è stato poi lasciato per circa due ore a contatto con le bucce (macerazione pellicolare).

La fermentazione e successiva vinificazione sono state svolte in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Il vino è stato lasciato sulle fecce fini, ma con frequenti bâtonnage, 305 per circa 7 mesi. Nel mese di marzo si è proceduto ad una prima chiarifica mediante decantazione a freddo e successivamente imbottigliato ad aprile.

Note degustative

Tipologia di prodotto: Vermentino di Gallura DOCG, Bianco 2022

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: 14,5°

Temperatura di servizio: 8-10°C

Bicchiere di servizio: Renano 38 cl.

Potenzialità di invecchiamento: 4/6 anni

Bottiglie prodotte annata 2022: 6600 bottiglie da 75 cl.



PURE SARDINIA

A TOP QUALITY BRAND

Pure Sardinia S.r.l.s. Via Morandi 2/e 07100 Sassari P.I. 02703880902  +39 392 060 1680

info@puresardinia.eu www.puresardinia.eu



DRINK RESPONSIBLY AND KEEP THE WORLD CLEAN!