

CALA SILENTE VERMENTINO DI SARDEGNA

Santadi

Uve

Vermentino

Vigneto di provenienza

Le uve provengono dai vigneti di Vermentino con la maggiore esposizione, densità di impianto e produzione per ceppo. Clima caldo-arido in estate, temperato d'inverno



Nazione

Italia

Annata

2022

Regione

Sardegna

Colore

Bianco

Formato

0.75 l

Denominazione

DOC

Allevamento

Controspalliera

Geologia Del Terreno

Terreni tendenzialmente di medio impasto sabbiosi e argillosi

Maturazione E Affinamento

L'evoluzione del vino, al termine della fermentazione alcolica, prosegue in vasche di cemento a contatto con i propri lieviti, per conferire maggior rotondità e gusto al prodotto finito.

Resa Per Ettaro

Q/ha

Vendemmia

Manuale, inizia i primi di settembre con termine i primi di ottobre

Vinificazione

Le uve raccolte manualmente subiscono un'ulteriore selezione in cantina prima di essere vinificate separatamente in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (16-18°C).

Esame Organolettico

Colore paglierino con luminosi riflessi verde-oro. Profumo complesso e intenso con sentori di mela, pesca e agrumi. Gusto di naturale persistenza gustativa; si distingue per la particolare finezza ed equilibrio.

Cantina

Santadi

Fondata nel 1960, questa cantina, che ha contribuito a far conoscere un pezzo fondamentale del territorio del Sulcis attraverso gli sforzi e la passione di Antonello Pilloni e la consulenza dell'enologo Giacomo Tachis, ha voluto fare del Carignano, appartenente anche al progetto Vini Estremi, il vessillo dell'identità di queste terre, senza ovviamente trascurare le altre varietà regionali. Le varietà d'uva tradizionali e il Sulcis rappresentano un patrimonio storico che, per essere mantenuto, richiede attenzione particolare e grande professionalità da parte dei soci produttori. Ettari vitati: 620