



Narami

Vermentino DOC

Narami 2009 Medaglia d'oro VINANGLONA 2010

Narami 2011 Medaglia d'oro VINANGLONA 2012

Gran Menzione VINI DA PESCE 2012

Narami 2013 Premio Douja d'or 2014 ASTI

Vinanglona 2014 Primo classificato

Wine& Sardinia 2014 Diploma di merito

Vitigni: Vermentino 100%

Anno di produzione: 2014

Zona di produzione: Anglona(SS), Sardegna, Italia

Composizione del suolo: terreni sabbiosi derivanti da disfacimento granitico. Garantiscono un ottimo drenaggio durante tutto l'arco dell'anno.

Altitudine: 20 m s.l.m.

Clima: Sempre ventilato. Temperato caldo in estate con decise escursioni termiche tra il giorno e la notte. Mai particolarmente rigido in inverno e mitigato dalle correnti marine.

Produzione per ettaro: 45-55 q.li/ha

Forma di allevamento: Alberello **“franco di piede”**

Densità di impianto: 10.000 piante/ha

Data di raccolta: Seconda metà di Agosto

Vinificazione: I grappoli vengono raccolti a mano e posti in piccole ceste di massimo 15 Kg l'una. Dopo una breve criomacerazione per contatto, avviene la diraspapigiatura seguita da una pressatura soffice. La fermentazione alcolica viene fatta svolgere in serbatoi di acciaio termocondizionati.

Temperatura di fermentazione: 14-16°C

Durata della fermentazione: 15-18 gg

Affinamento: 2-3 mesi sulle fecce fini in serbatoi d'acciaio.

Data di imbottigliamento: Febbraio 2014

Grado Alcolico: 13 % vol

Evoluzione in bottiglia: 1-3 anni.

Colore: Giallo paglierino, con riflessi verdolini.

Bouquet: Note spiccatamente floreali e fruttate

Gusto: Sapido e fresco

Gastronomia: Particolarmente indicato come abbinamento a piatti a base di pesce.