



KATALA

VERMENTINO DI GALLURA
D. O. C. G.
SUPERIORE

KATALA è stato prodotto per la prima volta nell'anno 2013 selezionando una parcella del nostro vigneto più vecchio (impianto realizzato nel 1989) e dedicandola esclusivamente a questo speciale vino.

Sono infatti le ultime uve Vermentino da noi raccolte che ci permettono di ottenere questo vino dal colore giallo paglierino carico, con lievi riflessi dorati, profumi intensi che ci ricordano la frutta gialla matura e delle gradevoli note minerali. Il **KATALA** rimane secco, pieno, avvolgente, con un perfetto bilanciamento di aromi e sapori e termina con un finale lungo e persistente.

Il processo di vinificazione viene svolto con una macerazione fermentativa con le bucce di 6 giorni e successivo affinamento a temperatura controllata in vasi di acciaio inox.

Scheda Tecnica

Classificazione: Vermentino di Gallura D.O.C.G. Superiore.

Varietà: Vermentino 100%.

Comune di produzione: San Leonardo – Calangianus – Sardegna

Suolo: Sabbioso, disfacimento granitico

Vendemmia: Fine Settembre.

Vinificazione: Macerazione fermentativa con le bucce di 6 giorni a temperatura controllata.

Affinamento: In vasi di acciaio inox.

Caratteristiche

Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati.

Olfatto: Profumi intensi che ricordano la frutta gialla matura. Gusto: Equilibrato, grasso, molto persistente.

Gusto: Equilibrato, grasso, molto persistente.

Servizio & Abbinamenti

Servizio: 12-13°C.

Abbinamenti: Piatti di pesce alla griglia e al forno, crostacei, zuppette e carni bianche.