



CAMIGLIANO

Gamal IGT Vermentino Scheda Annata 2016

Indicazione geografica tipica



DESCRIZIONE

SCHEDA ANNATA 2016

ANDAMENTO CLIMATICO:

Dopo una primavera piovosa, l'autunno è stato caratterizzato da molto caldo di giorno e fresco di notte, un'escursione che ha reso le uve particolarmente ricche di acidità, colore e profumi. La vendemmia è stata perfetta, una delle più belle degli ultimi anni. A maggio e giugno il clima è stato fresco, con una buona piovosità, mentre in estate il caldo è stato equilibrato, non eccessivo.

EPOCA DI RACCOLTA:

Ultima settimana di agosto.

UVA:

100% Vermentino.

VINIFICAZIONE:

Fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata, temperatura di fermentazione: 16-18 °C, batonnage sulle fecce per 4-5 mesi a temperatura intorno ai 16°C.

PRODUZIONE:

8.000 Bottiglie.

ANALISI CHIMICHE:

Alcool svolto(%): 13,00, Acidità totale (g/l.): 5,4, Acidità volatile (g/l.):0,36, SO2 Libera (mg/l.): 44, SO2 Totale (mg/l.): 116, pH: 3,26.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

All'olfatto si presenta di buona intensità, armonioso e rotondo, con una notevole tipicità che richiama il vermentino nelle sue note più caratteristiche. Al sapore è secco, pieno, avvolgente, con sentori di pompelmo e arancia amara, e con buona persistenza. Al retrogusto presenta anche una buona nota sapida.

ABBINAMENTI:

Viene servito intorno agli 8-10°C , ottimo come aperitivo o in abbinamento ai piatti di pesce.

Recensioni e valutazione



It is a great satisfaction to reach an excellent position in the land of Sardinia where the majority of selected Vermentino were Sardinians.



CONCORSO NAZIONALE
VERMENTINO TENUTO A MONTI
PRESSO L'ENOFORUM 27 E 28 OTTOBRE 2017
MEDAGLIA DI BRONZO

Bronzo

info@camigliano.it

