



NEULAS

Classificazione: Vino bianco a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Vermentino di Gallura”

Provenienza: alta Gallura ,Tenuta “La Neula” a 300 metri s.l.m.

Suolo: drenante da disfacimentp granitico

Sistema di allevamento: A spalliera

Clima: clima tipicamente mediterraneo con buone escursioni termiche

Uvaggio: vermentino 100%

Vendemmia: Manuale effettuata alla fine di settembre

Vinificazione: Pressatura soffice, fermentazione alcolica condotta a 16° C in vasche di acciaio

Lieviti: Genere Saccharomyces Cerevisiae

Invecchiamento: Affinamento in bottiglia per 2 mesi

Temperatura di servizio: 10°C

Confezione: Bottiglia da 75 cl.

