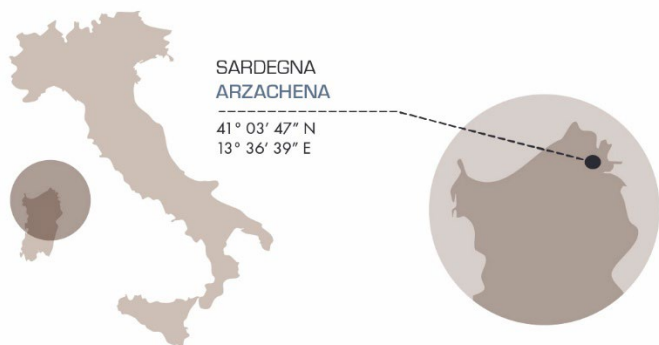


## SURRAU

ARZACHENA / SARDEGNA



SARDEGNA  
ARZACHENA

41° 03' 47" N  
13° 36' 39" E



ANNO DI  
FONDAZIONE  
2001



VITIGNI  
VERMENTINO / CANNONAU /  
CARIGNANO / BOVALE /  
CARIGAGIOLA



ESTENSIONE  
TERRITORIO  
70 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE  
ALL'ANNO  
600.000

## MONTIDIMOLA



SURRAU



### DENOMINAZIONE

DOCG Vermentino di Gallura  
Vendemmia Tardiva

### VITIGNO

100% Vermentino

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

### ZONA DI PRODUZIONE

Gallura

### TIPOLOGIA TERRENO

Disfacimento granitico a medio  
impasto

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

### NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo con riflessi dorati. Al naso è intenso e ricco di dettagli, con vaniglia e rimandi floreali uniti a ricordi mediterranei. Il sorso è morbido e rotondo, coerente con il naso e decisamente persistente.

### ABBINAMENTI

Perfetto in abbinamento a piatti di pesce e carni bianche.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la diraspatura, il mosto rimane a contatto con le bucce per 12/24 ore a una temperatura inferiore ai 10°C. La fermentazione avviene per il 50% in grandi botti di rovere di Slavonia non tostate e per il 50% in vasche ovoidali di cemento. L'assemblaggio evolve poi in presenza dei propri lieviti nelle stesse vasche di cemento e grandi botti di rovere per 6 mesi. Riposa infine in bottiglia per almeno 12 mesi.

Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it

info@visconti43.it