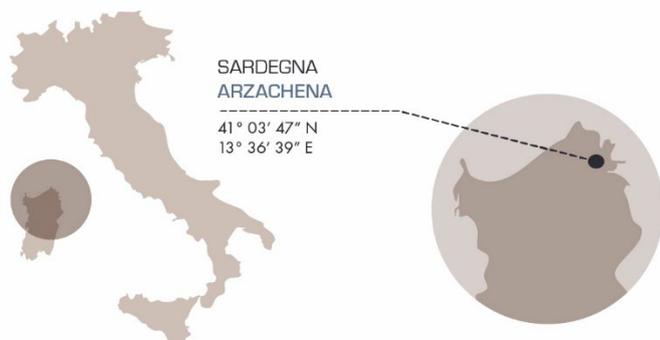


SURRAU

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

SOLE DI SURRAU



SURRAU



DENOMINAZIONE

DOCG Vermentino di Gallura
Passito

VITIGNO

100% Vermentino

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C

ZONA DI PRODUZIONE

Gallura

TIPOLOGIA TERRENO

Disfacimento granitico a medio
impasto tendente al sabbioso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo dorato intenso. Al naso ricorda la frutta matura e gli agrumi canditi. Il sorso è vellutato e lungo, con la componente più dolce perfettamente equilibrata.

ABBINAMENTI

Si abbina al meglio a formaggi erborinati e pasticceria secca.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Ottenuto solo da uve Vermentino lasciate appassire all'ombra su graticci per circa un mese. Dopo una breve macerazione a freddo, che permette l'estrazione delle sostanze aromatiche, fermenta in vasche di acciaio inox dove riposa per qualche mese a temperatura controllata intorno ai 15-16°C. Matura per circa 9 mesi in vasche d'acciaio e dopo l'imbottigliamento sosta in bottiglia per alcuni mesi.

Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it

info@visconti43.it