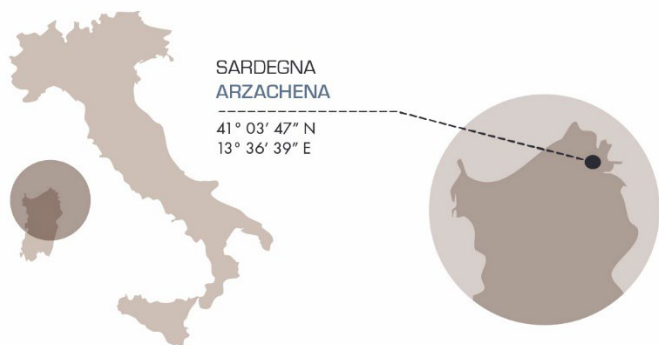


## SURRAU

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