



LIGEJA **Vendemmia 2015**

CLASSIFICAZIONE: Vermentino di Sardegna DOC. Vino bianco secco

VITIGNO: Vermentino 100%

CARATTERISTICHE:

Colore: Giallo oro brillante

Profumo: Caratteristico e delicatamente fruttato

Sapore: Secco, pieno caldo e avvolgente con note tipiche del vitigno e grande persistenza gustativa.

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

Temperatura di servizio: 10-12° C.

ABBINAMENTI: Piatti di mare molto strutturati e speziati, formaggi stagionati e non, ma può essere abbinato facilmente con qualsiasi pietanza.

LA VINIFICAZIONE

Il vino **LIGEJA Vermentino di Sardegna DOC** è un vino bianco ottenuto dalla vinificazione in purezza delle uve vermentino vendemmiate tardivamente al fine di migliorare le caratteristiche organolettiche. Le uve provengono dai vigneti situati in "Anglona", zona cuscinetto tra le aree viticole del sassarese/algherese e la Gallura. Le uve vengono raccolte manualmente e avviate in cassette alla vinificazione nel giro di poche ore. Le operazioni di pigiatura e pressatura avvengono alla temperatura di 7-8° C, mentre durante le fasi di fermentazione la temperatura non supera mai i 16,5° C. Terminata la fermentazione alcolica, il vino viene fatto riposare sulle fecce grossolane ancora per qualche giorno attraverso un rimontaggio giornaliero. Dopo il travaso e una volta eliminate le fecce grossolane, avviene un affinamento sur lies per un periodo minimo di 4 settimane. Prima di essere imbottigliato il vino viene fatto riposare per un periodo minimo di 7 mesi. Alla vista questo vino si presenta di colore giallo oro brillante, profumo delicato e caratteristico, gusto secco pieno caldo e avvolgente ma morbido al palato e con leggero retrogusto amarognolo di mandorla che sancisce l'autenticità della vinificazione in purezza delle uve vermentino.

Il vitigno Vermentino

E' il vitigno bianco più caratteristico e famoso della Sardegna. Non c'è certezza sulla sua origine, mentre la provenienza è quasi sicuramente iberica. Giunto in Sardegna forse attraverso la Corsica, questa vite si è alquanto diffusa nel nord dell'isola, dove sono concentrati oltre il 75% dei vigneti e rappresenta quindi il vitigno caratteristico di quelle zone. Successivamente la coltivazione si è poi espansa anche al resto dell'isola. Vitigno a maturazione precoce, si adatta facilmente ai diversi climi e varietà di terreno. E' molto produttivo e ha una discreta resistenza alle intemperie e alle malattie crittogamiche. Il vino che si ottiene si caratterizza per un colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli. Profumi intensi e floreali, di gusto secco con leggero retrogusto amarognolo di mandorla, morbido e pieno. A seconda della zona di produzione e in funzione all'epoca di raccolta i valori alcolici possono variare dagli 11° ai 15°