



VERMENTINO DI SARDEGNA

D.O.C. | Bianco secco

Da un vigneto situato in Sardegna, a poche centinaia di metri dalla meravigliosa spiaggia di Is Arutas, nasce **Esposto 221° S.O.**, la prima etichetta di Tenute Sinis.

Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, si presenta al naso ricco e intenso con sentori di frutta bianca e ananas su cui si intrecciano delicate sensazioni di finocchio selvatico e più intensi ricordi mediterranei di rosmarino e lavanda. **Esposto 221° S.O.** colpisce in bocca per la sua sapidità e finezza: saporito, quasi salino ma contemporaneamente fresco e morbido.

È un vino di struttura, dal sorso elegante e persistente, in grado di confrontarsi anche con grandi bianchi internazionali.

Curiosità

Il nome e l'etichetta sono un omaggio alla posizione che occupa il vigneto: un telo da mare esposto al vento di Maestrale.

SCHEDA TECNICA

Grado Alcolico

13%

Temperatura di servizio

8-10°C.

Vitigno

100% Vermentino.

Sistema di allevamento

Controspalliera, guyot semplice.

Resa per ettaro

50/60 q.li.

Natura del terreno

Suolo sabbioso ricco di matrice calcarea.

Vendemmia

Manuale con selezione delle uve durante la raccolta.

Vinificazione

Breve macerazione pellicolare a freddo per ottenere una maggiore estrazione aromatica e di struttura. Pressatura soffice delle uve, decantazione naturale statica del solo mosto fiore e fermentazione a 16-18 °C per circa due settimane. Affinamento e maturazione in serbatoi di acciaio per garantire profumi e freschezza. Durante l'affinamento vengono ripetuti frequenti battonnage sulle fecce nobili per incrementare struttura e morbidezza del vino.

Area di produzione

Penisola del Sinis – Oristano.

Bottiglie prodotte

Circa 10.000.