

C'era una Volta

Vermentino di Sardegna DOC

C'era
una
volta

Tipologia

Vermentino di Sardegna DOC (Denominazione di Origine Controllata).

Uve

Vermentino 100%.

Annata

2019.

Vigne e coltivazione

Spalliera ed alberello tradizionale nel territorio di Usini (SS).

Età della vigna

Varia da 15 a 25 anni.

Resa

7000 kg/ha.

Terreno e giacitura

Zona collinare posta a circa 250 metri sul livello del mare su terreni calcarei.

Vinificazione e affinamento

Semplici e tradizionali le tecniche di trasformazione, volte al massimo rispetto della materia prima. Le uve dorate e ben mature, dal grande potenziale aromatico e dalla straordinaria concentrazione, vengono diraspate e ammostate.

Alla macerazione pellicolare sulle bucce di 4 giorni fa seguito una soffice pressatura e la decantazione a freddo del mosto.

La fermentazione alcolica spontanea, senza l'utilizzo di lieviti selezionati, viene svolta in parte in acciaio e in parte in tonneaux di rovere francese.

L'evoluzione delle due partite prosegue in maniera distinta; per una parte in acciaio e a bassa temperatura senza svolgimento della malo-lattica e per l'altra in tonneaux con svolgimento della fermentazione malo-lattica.

Questo tipo di affinamento ha contribuito ad arricchire e complessare nei profumi e nel gusto l'assemblaggio di C'era una Volta.

Degustazione

Il suo colore è giallo come l'oro e brillante come il sole. Al naso esprime un bouquet intenso, con un deciso accento floreale di camomilla e calde note di frutta gialla matura. Lievi e dolci i richiami al legno di rovere che completano un corredo olfattivo di grande espressività, con un finale piacevolmente etereo.

Avvolgente l'ingresso in bocca per il maestoso volume e la lunga persistenza.

Ben orchestrato il bilanciamento gustativo tra le dolci componenti alcoliche, polialcoliche, vanigliate, fruttate e la vibrante dote fresco-sapida.

Abbinamenti

Vino di struttura che non teme gli abbinamenti più arditi. Da il suo meglio con i primi piatti in generale. Straordinario con il tartufo nostrano e le carni arrosto.

Servizio

Servire a 10/12° stappando al momento della mescita.

Gradazione

15% vol.



AZIENDA VITIVINICOLA
CHESSA

Azienda Vitivinicola Chessa
Via San Giorgio, snc - 07049 Usini (SS) Italy
Tel. +39 328 3747069 - info@cantinechessa.it - www.cantinechessa.it