

# TUVAOES 30 VENDEMMIE

EDIZIONE ANNIVERSARIO



Tuvaoes 30 Vendemmie nasce dall'assemblaggio di diverse annate conservate in cantina e selezionate per unirsi in un blend unico, capace di raccontare al meglio le potenzialità d'invecchiamento del Vermentino qui ad Usini.

**Tipologia:** vino bianco fermo.

**Vitigno:** Vermentino 100%.

**Zona di produzione:** terreni collinari a 200 metri s.l.m.

**Terreno:** buona struttura calcarea associata a frazioni argillose.

**Sistema di allevamento:** controspalliera con potatura a Guyot.

**Resa uva - vino:** 75 q/ha ca. - 50 hl/ha ca.

**Epoca di vendemmia:** seconda decade di settembre.

**Raccolta e vinificazione:** le uve provenienti prevalentemente dal vigneto omonimo, vengono selezionate durante la raccolta e, giunte in cantina, vengono diraspate, pigiate e sottoposte a pressatura soffice. Il mosto ottenuto fermenta alla temperatura di 17/18°C con lieviti selezionati. Il 10% della massa fermenta in barriques e il resto in acciaio con battonage periodici.

**Caratteristiche organolettiche:** Colore giallo oro e con una bella concentrazione. L'impatto al naso esprime tutta la sua essenza mediterranea. L'intensità delle erbe officinali, della macchia, dei sentori di frutti gialli e maturi si fondono con le spezie tipiche del Vermentino diventato terziario: curry e zafferano con un finale di leggera cannella. Suadenti note balsamiche, nuances tropicali e note candite di pasticceria, rese complesse da un carattere leggermente minerale, chiudono un elegante bouquet aromatico che ritroviamo poi anche al palato in una corrispondenza di spiccata finezza. L'ingresso in bocca è elegante e le sue cremosità trovano consistenza e lunghezza grazie ad una freschezza e ricchezza tipiche del terroir Usini e dello stile aziendale

**Abbinamento e servizio:** indicato per accompagnare i piatti di pesce e i formaggi semistagionati. Per esaltare al massimo le sue caratteristiche si consiglia di servirlo alla temperatura di 10/12°C stappando la bottiglia al momento della mescita.

**Gradazione:** 13,5% vol.

AZIENDA VINICOLA CHERCHI GIOVANNI MARIA SRL

Località Sa Pala 'e Sa Chessa

07049 Usini (SS - Italia) - Tel/fax 079 380273

[www.vinicolacherchi.it](http://www.vinicolacherchi.it) - [info@vinicolacherchi.it](mailto:info@vinicolacherchi.it) - [fb.com/vinicolacherchi](https://fb.com/vinicolacherchi)