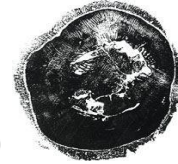


**Scheda Tecnica *Manzanile 'e Beranu 2017 (prima vendemmia)***

---





## **Scheda Tecnica *Manzanile 'e Beranu 2017 (prima vendemmia)***

---

**Data:** 23 aprile 2018

**Compilata da:** Somm. Stefania Turato e Somm. Alberto Maria Paddeu

**Nome:** Manzanile 'e Beranu (traduzione: Alba di Primavera)

**Produttore:** Farina S.r.l.

**Regione:** Sardegna.

**Area di produzione:** Comune di Ozieri, Sassari

**Vitigni:** Vermentino in purezza

**Annata:** 2017.

**Allevamento:** Guyot con irrigazione a goccia.

**Denominazione:** Vermentino di Sardegna

**Altitudine:** 460 mt. S.l.m.

**Clima:** Clima Mediterraneo.

**Tipologia terreno:** Granito Sardo degradato (sabbia con una bassa percentuale di argilla) con un sottosuolo granitico roccioso.

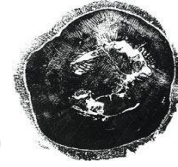
**Resa per ettaro:** 5 tonnellate di uva per ettaro.

**Vendemmia:** Raccolta manuale poco dopo la cosiddetta "maturazione fisiologica" in cassette di circa 15 kg, la raccolta si svolge al mattino molto presto

**Vinificazione:** Vinificazione in acciaio con fermentazione alcolica e macerazione sulle bucce, dopo pressatura soffice, stabilizzazione del mosto a freddo e fermentazione.

Quelle poche bottiglie sono state realizzate dalla mano sapiente del Dottore in Agraria Gavino Bellu in maniera totalmente artigianalmente e il vino viene solfitato in ragione di 3 gr/Hl, solo durante il primo travaso che avviene circa un mese dopo l'avvio della fermentazione.

**Il Vino sarà disponibile dalla prossima annata 2018**



## Scheda Tecnica *Manzanile 'e Beranu 2017 (prima vendemmia)*

---

**Gradazione alcolica:** 13,5 % Vol.

**Note di degustazione annata 2017** (prima edizione)

Il vino apre ammaliando la vista col color oro cristallino, un sole nel bicchiere

Inebriante al naso, catturano i sentori dolci e ampi di frutta di mela e polpa gialla, le erbe aromatiche gli girano intorno, il miele di corbezzolo chiude col finale deciso e amaricante.

Vino di spessore, caldo, armonioso.

**Abbinamenti gastronomici:** Vino gourmet per la griglia di crostacei al rosmarino e al mirto, con il pecorino sardo semistagionato con un formaggio vaccino di alpeggio e dolci a base di formaggio (cheese cake, diplomatica, torta alle nocciole, e a pasta secca)

**Capacità bottiglia:** 75 Cl.

**Note:** La Vigna dove si coltiva *Manzanile 'e Beranu* si trova nella collina della antica e prosciugata miniera omonima dove si estrasse Galena fino al 1957.

La filosofia della azienda è di produrre un vino di nicchia, favorendo nettamente la qualità

alla quantità: prova di questo è la ridotta resa di uva per ettaro.