

EREB

VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C.
BIANCO

Abbiamo dedicato questo nostro Vermentino ad "Europa", nel mito "Ereb", e alla leggenda secondo la quale fu sedotta dal dio Toro e condotta verso terre lontane; così come raccontato nel celebre basso rilievo ritrovato negli scavi archeologici di "Marceddi", nel "Terralbese". "Ereb" è un vino bianco di gran carattere che nasce dall'accurata vinificazione delle uve Vermentino provenienti dal solo vigneto di "Pauli Craxia". Si tratta dunque di un "cru" aziendale, nel quale è possibile trovare delle differenze, nell'espressione organolettica, dipendenti dall'anno di vendemmia. "Ereb" è comunque un vino strutturato, intenso ed avvolgente, ricco di sentori fruttati, molto persistente.

NOTE VINICOLE

VITIGNO: Vermentino in purezza

SUOLO: Alluvionale, povero di scheletro, sabbioso, ph da sub acido a sub alcalino.

VIGNETO: Pauli Craxia. Impianto del 1985; sesto: m 2,50 x m 1,00 per una estensione di 5,0 ha, pari a 16.500 ceppi (4.000 viti ad ettaro).

ALLEVAMENTO DELLE VITI E RESA CEPPLO: Spalliera a cordone speronato con 5/6 cornetti; gemme per ceppo 10/12; resa per ceppo 2 kg; resa ettaro 80 q.li; resa totale 329 q.li

VENDEMMIA: a settembre: 19-21 gradi babo, acidità totale 5,0 gr/lt, pH 3,50-3,70

VINIFICAZIONE

AMMOSTAMENTO: diraspatura e successiva pigiatura.

FERMENTAZIONE: macerazione pellicolare, decantazione statica, a freddo, del mosto e fermentazione a temperatura controllata.

CURE: travasi e chiarifiche.

AFFINAMENTO: su feccia fine in serbatoio in acciaio inox per 6 mesi.

IMBOTTIGLIAMENTO: in atmosfera di azoto. Tappo di sughero mm 45 x mm 26.

DATI TECNICI

GRADO ALCOLICO: 14 % Vol.; acidità totale: 5,40 gr/lt in acido tartarico.

ZUCCHERI RESIDUI: 0,25 gr/lt.

CARATTERISTICHE

Colore giallo con riflessi oro, profumi freschi, floreali e di frutta esotica gusto secco, pieno, sapido e persistente. Ereb può essere conservato per 2/3 anni.

ABBINAMENTI

Vino da tutto pasto: consigliamo l'abbinamento con i crostacei più pregiati, risotti di mare elaborati e secondi di pesce saporiti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° C



MELIS
*Vigneti e Cantine
in Terralba*



gilibbo.com

AZIENDA AGRICOLA MELIS S.S. - SOCIETÀ AGRICOLA SEMPLICE

Via Santa Suaia, 20 - 09098 TERRALBA (OR) - Sardegna - Tel. +39 0783 851.090 - melis.vini@tiscali.it - www.melisvini.it

Flavio Melis +39 389.802.17.10