

TENUTE DI SANTA MARIA

BIANCO – ISOLA DEI NURAGHI – IGT BLEND 2015

Descrizione: *SANTAMARIA 2015 è un blend di diverse masse di vini provenienti dai migliori terroir del nord est della Sardegna, selezionate al fine di comporre un vino unico, armonico e complesso, in grado di rappresentare il meglio della vitivinicoltura Sarda.*

Classificazione: *Indicazione Geografica Tipica*

Provenienza: *Nord Est Sardegna,*

Suolo: *Disfacimento granitico*

Sistema di allevamento: *Spalliera con potature a guyot e cordone speronato*

Clima: *Clima tipicamente mediterraneo, ventilato, con buone escursioni termiche*

Uvaggio: *Varietà autoctone sarde*

Vendemmia: *Vendemmia manuale in cassetta effettuata al mattino nelle ore più fresche, tra la seconda e la terza decade di Settembre*

Vinificazione: *Per ogni singola massa, macerazione delle bucce a freddo per 2 ore prima della pressatura; decantazione statica del mosto fiore per 24 ore; spillatura del mosto pulito e conseguente avvio della fermentazione spontanea condotta a 16 °C in serbatoi d'acciaio*

Affinamento: *In serbatoi d'acciaio per 8 mesi sur lies con continui battonage per il 70% della massa. In botti di rovere da 500 ht per il restante 30%. Ulteriore affinamento in bottiglia di 3 mese prima della commercializzazione.*

Wine Maker: *Roberto Gariup*

Selezionatori: *Roberto Gariup, Marianna Mura, Salvatore Mura, Pier Francesco Fracassi, Marco Fonnesu, Mario Pala*

Imbottigliato da: *Azienda Vitivinicola MURA di Mura Salvatore Pier Franco
Località Azzanidò 07020 Liori Porto San Paolo Olbia-Tempio*

