

# Terre Fenicie

VERMENTINO DI SARDEGNA - DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| Uvaggio/grapes/Rebsorte   | Vermentino 100%  | Vermentino 100%   | Vermentino 100%   |
| Zona di produzione/production area/<br>Anbaugebiet                                      | Basso Sulcis   | Basso Sulcis  | Basso Sulcis  |
| Altimetria del vigneto/position of vineyard/<br>Höhenlage des Weinbergs                 | Sul livello del mare   | At the sea level  | Auf Meereshöhe  |
| Tipologia dei terreni/type of terroir/<br>Bodenart                                      | Disfacimento trachitico  | Trachite weathering   | Trachyt-Verwitterung  |
| Sistema di allevamento/cultivation sytem/<br>Reberziehungssystem                        | Spalliera  | Espallier   | Spallier  |
| Densità dei ceppi/density of plants/<br>Pflanzdichte der Rebstöcke                      | 5.000 per ettaro   | 5.000 per hectare   | 5.000 pro Hektar  |
| Produzione per ettaro/production per<br>hectare/Hektarertrag                            | 10 tonnellate  | 10 metric tons  | 10 Tonnen   |
| Età media delle viti/average age ove<br>vinestock/Durchschnittliches Alter der<br>Reben | 15 anni  | 15 years  | 15 Jahre  |
| Epoca vendemmia/harvesting period/<br>Zeitpunkt der Lese                                | 1ª settimana di settembre  | 1st week in September   | 1. Septemberwoche   |
| Vinificazione/vinification/Vinifikation   | Con macerazione a freddo<br>delle bucce per 10 ore alla<br>temperatura di 8° C | Cold maceration of grapes for<br>10 hours at a temperature of<br>8° C | 10 Stunden kaltes<br>Einmischen auf den<br>Traubenschalen bei einer<br>Temperatur von 8°C |
| Fermentazione alcolica/ alcoholic<br>fermentation/Alkoholische Gärung                   | In acciaio alla temperatura<br>di 15° C  | In steel at a temperature of<br>15° C                                 | In Stahltanks bei einer<br>Temperatur von 15° C   |
| Fermentazione malolattica/malolactic<br>fermentation/ Malolaktische Gärung              | Non svolta   | Not performed   | Nicht durchgeführt  |
| Affinamento/ aging/Verfeinerung   | 3 mesi in bottiglia  | 3 months in the bottle  | 3 Monate auf der Flasche  |

