



CORONA RUIA

LYTA

PRENDE IL NOME DA LYTA FESTIVITÀ DELL'ANTICO CALENDARIO, CHE COINCIDE CON IL SOLSTIZIO D'ESTATE NEL MESE DI GIUGNO, UN MOMENTO CARICO DI ENERGIE CHE PROVENGONO DA SECOLI DI TRADIZIONI. LYTA È IL MOMENTO CONCRETO DELLA PROSPERITÀ E DEL RACCOLTO DI CIÒ CHE È STATO SEMINATO.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE: DOC VERMENTINO DI SARDEGNA

VITIGNO: VERMENTINO

ANNO DI PRODUZIONE: 2019

AREA DI ORIGINE: REGIONE SARDEGNA - LOCALITÀ SORSO

ORIGINE UVE: VIGNETI DI PROPRIETÀ

RESA PER ETTARO: 60 Q.LI/HA

ETÀ DEI VIGNETI: OLTRE 20 ANNI

VENDEMMIA: INIZIO SETTEMBRE

NOTE TECNICHE:

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO: IN ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 16° C.

GRADAZIONE: 14% VOL.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: GIALLO PAGLIERINO CON LIEVI RIFLESSI VERDOGNOLI.

OLFATTO: INTENSO E COMPLESSO, NOTE DI FRUTTA A POLPA GIALLA CHE SI INTRECCIANO A NOTE AGRUMATE E AL PROFUMO DEI FIORI DI BIANCOSPINO E LAVANDA, VIVACITÀ MINERALE E FRESCHEZZA DI ERBE AROMATICHE.

GUSTO: PIENO E AVVOLGENTE, BEN EQUILIBRATO E SOSTENUTO DA UNA SAPIDITÀ CHE RICORDA IL VICINO MARE, FRESCHEZZA E MINERALITÀ CHE RENDONO IL FINALE PIACEVOLMENTE PERSISTENTE.

ABBINAMENTI: VINO DAL CARATTERE ELEGANTE MA DINAMICO, BENE SI ADATTA AD ACCOMPAGNARE TUTTI I PIATTI A BASE DI PESCE O STUZZICHINI DA APERITIVO A BASE DI FORMAGGI FRESCI OD ERBORINATI.



SOC. AGR. TENUTE MEREU SRL
LOC. PEDRAS DE FOGU - 07037 SORSO
SASSARI - SARDEGNA - ITALIA

WWW.CORONARUIA.IT