



CORONA RUIA
lenta Vendemmia®

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: 2023

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: 13,5%

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 FRESCHI OD ERBORINATI.



Soc. Agr. tenute mereu srl
LOC. PEDRAS DE FOGU - 07037 SORSO
sassari - sardegna - italia

www.coronarua.it