



TANI[®]
PASSITO

VERMENTINO
DI GALLURA
DOCG
PASSITO



TANI PASSITO®

VERMENTINO DI GALLURA DOCG

PASSITO

Il caldo del giorno e l'umidità della notte, aiutano la *Botrytis cinerea* e l'uomo a produrre questo particolare vino dolce a bacca bianca **Vermentino Di Gallura Docg Passito**. In Sardegna, sin dall'antico periodo nuragico nell'età del bronzo, stante le oramai certe testimonianze, la produzione vitivinicola era abbondante e di primissimo livello. Tanto che il surplus delle varie zone dell'isola veniva commercializzato in tutto il Mediterraneo.

Questa etichetta, con le tipiche **navicelle nuragiche** che vanno e vengono in un mare "luminoso", vuole simbolizzarne la portata di ieri e quella, ci auguriamo sempre intensa e abbondante, di oggi.

Vitigno: Vermentino 100%. Uve a bacca bianca autoctone.

Suolo: sabbioso da disfacimento granitico, ph sub acido.

Vigneto: Conca Sa Raighina. Impianto del 1980; sesto: 2,50x1,20 m altitudine 300-350 metri s.l.m.

Allevamento viti e resa corpo: spalliera a guyot con 6/7 gemme per ceppo; bassa resa per ettaro.

Vendemmia: raccolta a fine Ottobre di uve attaccate da muffa nobile.

Ammostamento: diraspamento e macerazione sulle bucce per 24 or, successiva pressatura soffice, pulizia del mosto.

Fermentazione: a temperatura controllata.

Cure: travasi

Affinamento: su feccia fine dopo fermentazione in serbatoio di acciaio.

Imbottigliamento: in atmosfera di azoto. Tappo di sughero naturale 45x26 mm.

Dati tecnici: grado alcolico: 15-16% Vol; acidità totale: 7g/L in acido tartarico; zuccheri residui: 110 g/L.

Caratteristiche: colore intenso, giallo dorato sentori di frutta secca; minerale, gusto intenso, lungo e persistente.

Abbinamenti: adatto in abbinamento a dessert e formaggi; temperatura di servizio 10°C.



CANTINA TANI - Soc. Agr.la Tani

Loc. Conca sa raighina

Monti (OT) Sardegna - Italia

Tel. (+39) 335472221 / (+39) 3386432055

e.mail: info@cantinatani.it - www.cantinatani.it

TANI PASSITO®

VERMENTINO DI GALLURA DOCG

PASSITO

The Heat of the day and the Humidity of the night help the *Botrytis cinerea* and the man to produce this particular wine, **Vermentino Di Gallura Docg Passito**.

In Sardinia, since the ancient Nuragic period in the bronze Age, the wine production was abundant and of highest level, the product was then marketed throughout the Mediterranean.

This label, with the typical nuragic boats that come and go in a "luminous" sea, wants to symbolize that the abundance and the quality of that time, can be repeated in the present and in the future.

Grape variety: Vermentino 100%.

Ground: sandy, from granite decay, acid pH.

Vineyard: *Conca Sa Raighina* 300-350 m a.s.l.; planted in 1980; plants system: 2,50x1,20 m.

Pruning system: Guyot with 6/7 buds per vine; low yeald per plant.

Harvest: End of October.

Mashing: destemming, maceration on the skin for 24 hours and soft pressing, then clarify of the must.

Fermentation: alcoholic fermentation under controlled temperature.

Claring: transferts.

Fining: with fine lees in stainless steel tanks.

Bottling: under Nitrogen atmosphere, cork stoppers, top quality size 45x26 mm.

Technical data: alcohol degrees: 14,5 - 16% Vol; total acidity: 7 g/L in tartaric acid; residual sugar: 110 g/L-

Profile: brilliant color, reach yellow ocre; intense aroma of dried fruit; mineral, long persistance.

Food combination: suitable for desserts and cheeses serving temperature 10° C.



CANTINA TANI- Soc. Agr.la Tani

Loc. Conca sa raighina

Monti (OT) Sardegna - Italia

Tel. (+39) 335472221 / (+39) 3386432055

e.mail: info@cantinatani.it - www.cantinatani.it