836	11-nov-11	EVENTO	Sapere e Sapori Sardegna	GENEROSOS SECOS	.
				ESPUMOSOS	.
2009	13°	PRODUTTORE	SELLA & MOSCA	BLANCOS	.
				ROSADOS	.
€ 0,0	provenienza	NOME	CALA REALE	BLANCOS CRIANZA	XXX
				TINTO JOVEN	.
DOC / IGT	VERMENTINO DI SARDEGNA	TIPOLOGIA	VERMENTINO SEC FER	TINTO GUARDA	.
				FERMO	XXX
persistenza 1-5	2,5			MOSSO	.
acidità 1-5	2,5			FRIZZANTE	.
giudizio 1-5	6,2			SECCO	XXX
				ABBOCCATO	.
				DOLCE	.

vitigni: VERMENTINO

Commento breve: FINE ED EQUILIBRATO, AROMATICO CON COMPONENTI SAPIDE E MINERALI

VERMENTINO DI SARDEGNA

Il secondo vino della serata è un altro tipicamente sardo. La tradizione vuole che le origini del vitigno siano spagnole,, oggi è diffuso nelle terre che si affacciano sul mar Tirreno. In Francia si chiama Malvoisie precoce d'Epagne, in Corsica è l'uva bianca più diffusa, in Liguria si chiama Pigato, per certe macchioline, pigghe, che si formano sulla buccia.
Il nome francese fa capire che l'uva è di tipo aromatico Sono uve aromatiche: i moscati, le malvasie, i brachetti, gewürztraminer. Sono uve che negli aromi ricordano i sapori tipici del frutto da cui provengono. Sone generalmente usate per produrre vini dolci, ma avolte, come in questo caso anche per vini secchi. E' sempre interessante il contrasto che si crea fra gli aromi dolci e fruttati di pesca e albicocca con il sapore molto secco. Negli aromi si nota anche una forte componente minerale e sapida, che si percepisce più nella bocca che al naso. Vino fine ed elegante, equilibrato, un bel giallo paglierino con sfumature chiaramente verdoline. Qualcuno si aspettava un più pregiato Vermentino di Gallura. Effettivamente sarebbe stato più prestigioso provare l'unica DOCG della Sardegna, sarà per un'altra volta . La Gallura è un territorio con una struttura granitica di una bellezza paesaggistica da togliere il fiato, lo stesso vale anche per tutto ilresto dell'isola dove si alleva il Vermentino di Sardegna. un territorio selvaggio, monumenti nuragici e impervi pascoli di ovini, colline battute dai venti marini, un clima secco. Storicamente l'enologia sarda ha sentito l'influenza più della Spagna che dell'Italia, ma si può dire che è cresciuta in maniera del tutto autonoma. Sicuramente la Sardegna enologicamente ha ancora molti margini di crescita