

# Katala

**Classificazione:** Vermentino di Gallura DOCG Superiore

**Varietà:** Vermentino 100%

**Comune di Produzione:** San Leonardo, Calangianus – Sardegna (Italia)

**Suolo:** Sabbioso, disfacimento granitico

**Altitudine:** 350 slm

**Resa per ettaro:** 40/50 q.li/ha

**Sistema di allevamento:** Controspalliera

**Sistema di potatura:** Guyot

**Densità di allevamento:** 4.000 p/ha Epoca

**Vendemmia:** Fine Settembre

**Vinificazione:** Macerazione fermentativa con le bucce di 5 giorni a temperatura controllata

**Affinamento:** In cisterne acciaio inox

**Epoca di imbottigliamento:** Maggio dell'anno successivo alla vendemmia

**Gradazione alcolica:** 14,50%

**Colore:** Giallo paglierino con riflessi dorati

**Naso:** Profumi intensi che ricordano la frutta gialla matura

**Palato:** Equilibrato, grasso, molto persistente

**Abbinamenti:** Piatti di pesce alla griglia e al forno, crostacci, zuppe e carni bianche.

