

## *Punta San Michele 2023*

### **Origine**

È un Vermentino di Sardegna DOP che nasce dalla combinazione di due territori: San Giovanni Suergiu (SU) e Pimentel (SU).

### **Caratteristiche terroir**

Un clone del Vermentino proviene dal litorale di San Giovanni Suergiu dove il vigneto è situato tra l'isola di Sant'Antioco e Porto Botte, a 400 m di distanza dal mare e mitigato dai venti di maestrale da NO e scirocco da SE. I venti salmastri e la tessitura del suolo, dotata di sabbia grossa argillosa, regalano delle caratteristiche sensoriali uniche.

Il secondo clone di Vermentino proviene dalla regione storica della Trexenta, il terreno di questo vigneto è caratterizzato da carbonato di calcio e materiale vulcanico, ricco di basalto.

La concentrazione di potassio, fosforo e magnesio donano freschezza e mineralità.

### **Vendemmia**

Per questo vino sono stati selezionati filari ben precisi con le migliori uve. La vendemmia è stata abbastanza secca con temperature fresche, soprattutto nella zona di San Giovanni Suergiu.

Mentre la zona di Pimentel è stata particolare per il basso rendimento e la velocità di maturazione delle uve. Le uve selezionate da entrambi i plots sono arrivate in cantina con ottimo stato sanitario, grazie anche alla doppia selezione delle uve.

### **Vinificazione**

Criomacerazione pellicolare pre-fermentativa per 48h con successiva separazione delle bucce ed inoculo di lievito autoctono creato in precedenza ed inoculato nei contenitori in inox.

I due Vermentino sono stati vinificati separatamente e uniti a fine fermentazione alcolica. In seguito, le operazioni di battonage sotto azoto sono durate per 3 mesi regalando complessità aromatica eleganza e struttura in bocca.

Il resto dell'affinamento è avvenuto in acciaio inox ed in bottiglia per un tempo complessivo di 9 mesi.

**Bottiglie prodotte 1.300**

*Paolo Pitzolu*

