

# AD 49

VERMENTINO DI SARDEGNA SPUMANTE METODO CLASSICO  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Uvaggio/grapes/Rebsorte	Vermentino 100%	Vermentino 100%	Vermentino 100%
Zona di produzione/production area/ Anbaugebiet	Basso Sulcis	Basso Sulcis	Basso Sulcis
Altimetria del vigneto/position of vineyard/ Höhenlage des Weinbergs	Sul livello del mare	At the sea level	Auf Meereshöhe
Tipologia dei terreni/type of terroir/ Bodenart	Disfacimento trachitico	Trachite weathering	Trachyt-Verwitterung
Sistema di allevamento/cultivation sytem/ Reberziehungssystem	Spalliera	Espallier	Spallier
Densità dei ceppi/density of plants/ Pflanzdichte der Rebstöcke	5.000 per ettaro	5.000 per hectare	5.000 pro Hektar
Produzione per ettaro/production per hectare/Hektarertrag	9 tonnellate	9 metric tons	9 Tonnen
Età media delle viti/average age ove vinestock/Durchschnittliches Alter der Reben	15 anni	15 years	15 Jahre
Epoca vendemmia/harvesting period/ Zeitpunkt der Lese	2ª settimana di agosto	2st week in August	2. Augustwoche
Vinificazione/vinification/Vinifikation	Con macerazione a freddo delle bucce per 10 ore alla temperatura di 8° C	Cold maceration of grapes for 10 hours at a temperature of 8° C	10 Stunden kaltes Einmischen auf den Traubenschalen bei einer Temperatur von 8°C
Fermentazione alcolica/ alcoholic fermentation/Alkoholische Gärung	In acciaio alla temperatura di 15° C	In steel at a temperature of 15° C	In Stahltanks bei einer Temperatur von 15° C
Fermentazione malolattica/malolactic fermentation/ Malolaktische Gärung	Non svolta	Not performed	Nicht durchgeführt
Affinamento/ aging/Verfeinerung	18 mesi in bottiglia su lieviti selezionati	18 months in bottle on selected yeasts	18 Monate in Flaschen mit ausgewählten Hefen

