



## VT

*Una delle grandi sfide di Capichera: vinificare per primi il Vermentino in barriques. Dopo la fermentazione e l'affinamento, il VT viene messo in commercio non prima di due anni dalla vendemmia. Può così esprimere il suo carattere forte, inconfondibile e profondo, tanto da essere spesso considerato il vino più rappresentativo dell'alta qualità dei vini di Capichera.*

*Prima annata prodotta: 1990*

*Vitigno: Vermentino in purezza*

*Denominazione di origine: IGT Isola dei Nuraghi*

*Vigneti: di proprietà*

*Sistema di allevamento: guyot semplice*

*Resa per ettaro: 50/60 q*

*Vendemmia: settembre, primi di ottobre nelle annate tardive*

*Fermentazione: in vasche di acciaio a 16/18 °C per 4 settimane*

*Maturazione: 4-6 mesi, affinamento in bottiglia*

*Potenziale di invecchiamento: alto*

*Note di degustazione*

*Colore: giallo paglierino con lievi riflessi dorati, limpidissimo*

*Olfatto: intenso e complesso con note che ricordano fiori d'arancio, limone, erbe aromatiche, glicine, fiori di lavanda, liquirizia e miele d'agrumi*

*Gusto: secco ma nel contempo vivo e caldo, ricco e polposo, con toni agrumati e mielosi, il finale è lungo e carezzevole con grande persistenza retro gustativa.*

*Temperatura di servizio: 8/10 °C*