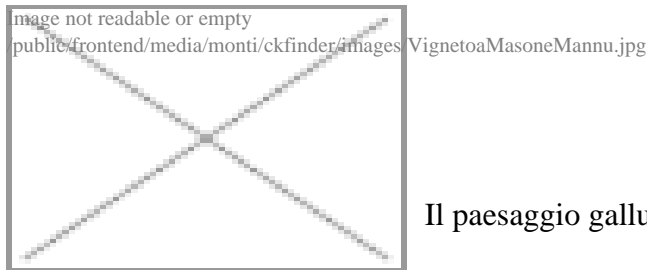


Comune di Monti

Documento generato il 27-05-2017

Il famoso Vermentino di Monti



Il paesaggio gallurese è dominato da formazioni di granito che emergono da un suolo sabbioso generato dalla loro stessa

erosione in cui, oltre agli splendidi vigneti dai quali prende forma il VERMENTINO si estendono vasti e lussureggianti boschi di sughere. Alla presenza della quercia da sughero è legata una fiorente attività di trasformazione, fortemente indirizzata alla produzione di turaccioli apprezzati dall'industria vinicola nazionale e straniera. I terreni, sabbiosi e poveri d'argilla, con scarso potere di ritenzione idrica, sono caratterizzati da limitata profondità e basso contenuto di sostanza organica la cui reazione è quasi sempre acida o sub-acida.

Storia: il Vermentino nasce molto probabilmente in Spagna, sua probabile terra d'origine in cui era noto come Listan d'Andalusia. In Francia si diffuse chiamandosi Grosse Clarette, Malvois d'Espagne Piccabon Favorita in Piemonte. Ripercorrendo le tappe che lo portarono in Gallura ricordiamo la Liguria dove prese il nome di Pizzamosca, Corbesso e Vemetino, nome quest'ultimo con cui giunse in Corsica e quindi, nella seconda metà dell'Ottocento, in Gallura dove acquisisce la denominazione Vermentino.

Nell'isola si diffonde in molte zone ma è la terra gallurese che, eletta dal Vermentino a suo habitat ideale, ha contribuito ad affinare e svelare le qualità di quest'uva solare che nel vino si fanno aroma, compostità e gradazione alcolica del tutto particolari.

L'attribuzione, nel 1975, della DOC (Denominazione di Origine Controllata) e nel 1996 del più alto riconoscimento a cui un vino possa ambire, la DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita), è a dimostrazione del costante alto livello qualitativo raggiunto dal Vermentino di Gallura.

Qualità organolettiche:

è un vino bianco pregiato dai profumi sottili e intensi, gusto morbido, gradazione alcolica di 12°, adatto a crostacei e importanti piatti di pesce. Il Vermentino di Sardegna, con una resa maggiore per ettaro, ha aromi delicati e gradevoli, gusto fresco, gradazione alcolica di 10,5° (11° il superiore) e si abbina a zuppe di pesce e a cucina di mare. Sono coltivati circa 300 ettari vitati a questa varietà ed ogni anno in Agosto si tiene una prestigiosa Sagra intitolata ad uno dei vini più

rinomati della Sardegna in tutto il mondo

Sezione: Il paese