



3 l



1,5 l



75 cl



37,5 cl

NAELI

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC



CARATTERI ORGANOLETTICI

Colore: giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli.
Profumo: intenso, fresco e fruttato, con sentori di mela verde e ananas.

Sapore: intenso e persistente, morbido, con leggera e caratteristica vena amarognola sul finale.

UVAGGIO

Vermentino.

ZONA DI PRODUZIONE

Territorio circostante la Cantina, caratterizzato da suoli di medio impasto composti da calcari argillosi di origine miocenica, giacitura collinare media e clima sub-arido.

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Vendemmia nelle prime ore della giornata. Macerazione a freddo del pigiato per una notte. Il mosto fiore viene fatto decantare e la frazione pulita avviata alla fermentazione condotta da lieviti selezionati a una temperatura di 14°C per 15-18 giorni. Affinamento sulle fecce nobili per circa 40 giorni e imbottigliamento nelle prime settimane dell'anno successivo alla vendemmia.

CONSERVAZIONE

In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C.

ACCOSTAMENTI AL CIBO

Antipasti di mare, crostacei, grigliate ed umidi di pesce.