



PRENDAS

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC



CARATTERI ORGANOLETTICI

Colore: giallo paglierino tenue, con leggeri riflessi verdognoli.
Profumo: floreale intenso, fresco e fruttato.
Sapore: intenso e persistente, acidulo, con delicata e caratteristica vena amarognola sul finale.

UVAGGI

100% Vermentino.

ZONA DI PRODUZIONE

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

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Dopo un'attenta scelta delle parcelle più vocate, le uve subiscono una diraspapigiatura seguita da una pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene chiarificato per decantazione statica a freddo e la frazione pulita è inoculata con lieviti selezionati. La fermentazione è condotta a temperature di 14-16°C per quattordici giorni circa. Finita la fermentazione il vino resta a contatto con le proprie fecce nobili per circa 45 giorni e imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia per conservare intatte le sue caratteristiche di freschezza.

INVECCHIAMENTO

In condizioni ideali di conservazione, sopporta un ulteriore periodo di affinamento di circa 2 anni a partire dalla data di imbottigliamento.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C.

ACCOSTAMENTI AL CIBO

Antipasti di mare, grigliate ed umidi di pesce.