



3 l



1,5 l



75 cl



37,5 cl

DOLIA VERMENTINO

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.

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, clima sub-arido.

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Dopo un'accurata selezione, le uve subiscono una diraspatura seguita da una pressatura soffice.

Il mosto ottenuto viene chiarificato per decantazione statica a freddo e la frazione pulita viene 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, che vengono rimesse in sospensione per circa un mese, e imbottigliato presto per conservare intatte le sue caratteristiche di freschezza.

CONSERVAZIONE

In locali freschi e asciutti, al riparo dalla luce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C.

ACCOSTAMENTI AL CIBO

Antipasti di mare, grigliate ed umidi di pesce.