Vermentino di Sardegna DOC



TIPOLOGIA

Vino bianco fermo

VITIGNI PRINCIPALI

Vermentino

AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalla zona vocata DOC situata nei territori della regione Sardegna.

TERRENI

Caratteristica principale è la buona esposizione e l'ottima ventilazione. I vitigni si trovano sia sulle pianure costiere con terreni morenici e alluvionali, sia sulle colline e altopiani con terreni calcareo argillosi. Una buona mineralità in generale data dall'origine vulcanica di gran parte dei terreni.

RACCOLTA

Verso la fine di agosto, inizio settembre.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve e fermentazione a bassa temperatura controllata in vasche di acciaio. Il vino riposa e affina in acciaio per un breve periodo prima di essere imbottigliato.

COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdognoli

OLFATTO

Tipiche note floreali di gelsomino, sentori fruttati agrumati di limone, uvaspina; note dolci di vaniglia e frutti esotici.

GUSTO

Secco, fresco e fruttato con retrogusto amarognolo leggermente erbaceo.

ABBINAMENTI

Ben si adatta ad antipasti leggeri di verdure e pesce, ai tipici piatti della cucina locale a base di crostacei e pesce, formaggi e pasticceria secca.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

10-12°C

GRADO ALCOLICO

12,5% vol

[Bordolese standard (75 cl)], [12,5% vol]

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)