

## 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 altipiani 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)

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