



Vermentino di Sardegna DOC

IL TINO

Luminoso come la terra da cui nasce, Fresco come il vento di maestrale, Sincero come gli isolani: ecco come si presenta il Vermentino di Sardegna, la migliore espressione dei vini bianchi dell'Isola. Perfetto in abbinamento con ogni espressione della cucina di mare e carni delicate, regala una lieve e tipica nota amarognola come quella che accompagna ogni viaggiatore che lascia la terra sarda.

Vinificazione

Diraspatura delle uve, pressatura soffice con estrazione del solo mosto fiore. Chiarifica statica e fermentazione a temperatura controllata 17/18° C per dieci giorni. Sfecciatura e conservazione a temperatura di 15°C con leggeri e frequenti battonage.

Note degustative

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Buona progressione olfattiva, sentori di frutta a polpa bianca e gialla, fiori bianchi. Sapore fine, fresco, con una lieve e tipica nota amarognola.

Abbinamenti

Cucina di mare, frutti di mare crudi, antipasti caldi, primi piatti leggeri, crostacei, grigliate di pesce, carni delicate.

Temperatura di servizio

8° / 10° C

Note tecniche

Ubicazione vigneti: sud Sardegna

Allevamento viti: allevate ad alberello appoggiato

Età delle viti: 25 anni

Resa per ettaro: 80/90 quintali/ha

Acidità totale: 5,80 g/lit

Residuo zuccherino: 1,56g/lit



Origine

Sud Sardegna

Varietà

100% Vermentino

Alcol

Vol 13%

Annata

2019