

su'entu



VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

VITIGNO

Vermentino 100%.

ZONA DI PRODUZIONE

Marmilla.

CLIMA

Temperato-caldo, con inverni miti ed estati calde con basse precipitazioni.

TERRENO

Argilloso con presenza di calcare.

ALLEVAMENTO DELLE VITI, DENSITÀ PER ETTARO

5.000 ceppi circa, contropalliera (potatura a *guyot*).

RESA UVA/ETTARO

80 quintali.

VENDEMMIA

Manuale in cassetta, primi di settembre.

VINIFICAZIONE

Diraspa-pigiatura, pressatura soffice, decantazione del mosto e fermentazione a temperatura di 16° C in acciaio.

MATURAZIONE

In acciaio per almeno 5 mesi sui suoi lieviti.

ESAME VISIVO

Giallo paglierino con riflessi verdolini.

ESAME OLFATTIVO

Buona intensità olfattiva, nota agrumata, spiccano fiori e frutta tropicale.

ESAME GUSTATIVO

Si contraddistingue per la piacevole sapidità e la gradevole freschezza accompagnate da note fruttate.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti e primi piatti di mare, da provare su linguine con verdure e zafferano.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14° C.





su'entu



VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

GRAPE VARIETIES

Vermentino 100%.

AREA OF PRODUCTION

Marmilla.

CLIMATE

Temperate-warm, with mild winters and hot summers with little rainfall.

SOIL

Clayey with presence of limestone.

TRAINING OF VINES, DENSITY PER HECTARE

Approximately five thousand vines, vertical trellis (Guyot pruning system).

GRAPE YIELD PER HECTARE

80 quintals.

HARVESTING

By hand in crates at the beginning of September.

VINIFICATION

Destemming-crushing, soft pressing, decanting of must and fermentation at 16°C in steel.

MATURATION

In steel for at least 5 months on its own yeasts.

VISUAL ANALISYS

Straw-yellow with greenish.

OLFACTORY ANALISYS

Good olfactory intense, citrus note, stand out flowers and tropical fruits.

TASTING ANALISYS

Is characterized by a pleasant sapidity and the freshness accompanied by fruity notes.

PAIRINGS

Appetizers and seafood dishes, try with linguine with vegetables and saffron.

SERVING TEMPERATURE

12-14° C.

