



L'ORGOGGIO DI UN VINO SARDO



PRIMO BIANCO

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

UVE:	Vermentino.
ZONA DI PRODUZIONE:	Il territorio del Sulcis, nell'estremità sud-ovest della Sardegna.
CLIMA:	Il clima della zona è mediterraneo, caratterizzato da piogge scarse distribuite irregolarmente nel corso dell'anno e concentrate quasi totalmente nelle stagioni autunnali ed invernali, da frequenti ventosità provenienti da maestro, da temperature elevate nel periodo primaverile-estivo, miti in autunno, variabili tra freddo secco e mite in inverno.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Il Vermentino insiste su depositi alluvionali e arenarie eoliche cementate a tessitura sabbioso/argillosa, originati nel pleistocene. Si tratta di suoli caratterizzati da reazione subalcalina, ben strutturati, con buona presenza di scheletro, elevata dotazione di calcio, magnesio e potassio.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot.
EPOCA DI VENDEMMIA:	Tra fine agosto e inizio settembre.
VINIFICAZIONE:	La fermentazione è condotta tra 12 e 14 °C. Segue breve affinamento in acciaio e maturazione per almeno 2 mesi in bottiglia.
COLORE:	Giallo paglierino con leggeri riflessi verdi.
PROFUMO:	Profumo di buona intensità con note decise di frutta a polpa bianca e accenni floreali.
GUSTO:	Armonioso e vibrante, con la freschezza e la sapidità a donare ritmo gustativo e sostenere il finale di agrumi e di erbe aromatiche.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI:	Pesci al sale, antipasti di mare, formaggi cremosi.
GRADO ALCOLICO:	13% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	7 - 9 °C
FORMATO:	750 ML

