



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, quasi circondato dal mare ed esposto costantemente a venti salmastri che caratterizzano il clima e i prodotti che li nascono. In pochi chilometri quadrati presenta un'ampia variabilità nelle matrici pedologiche. Terreni ricchi di arenaria eolica depositata su calcari cementati si alternano a zone argillose ricche di scheletro, calcare attivo e microelementi che danno origine, assieme alla influenza marina a vini dalla forte personalità.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot.
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

