



PRIMO BIANCO

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

VITIGNO:
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.

TERRENO:
IL VERMENTINO INSISTE SU DEPOSITI ALLUVIONALI E ARENARIE EOLICHE CEMENTATE A TESSITURA FRANCO ARGILLOSA, ORIGINATI NEL PLEISTOCENE. SI TRATTA DI SUOLI CARATTERIZZATI DA REAZIONE DA SUBALCALINA, BEN STRUTTURATI, CON BUONA PRESENZA DI SCHELETRO, ELEVATA DOTAZIONE DI CALCIO, MAGNESIO E POTASSIO.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
GUYOT.

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 BRILLANTE 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:
PESCI AL SALE, ANTIPASTI DI MARE, FORMAGGI CREMOSI.

GRADAZIONE:
13% VOL

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
ESTATE: 8 - 10°C, INVERNO: 12°C.

