

IN VINO VERITAS
VERMENTINO DI SARDEGNA DOC




TENUTE ÓLBIOS®

IN VINO VERITAS

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

Vino bianco a Denominazione di Origine Controllata ottenuto da uve Vermentino in purezza. Corposo ed importante frutto di un lungo affinamento volto alla costante ricerca della qualità.



SCHEDA TECNICA

Vitigno

Vermentino 100%.

Designazione

Bianco fermo.

Denominazione

DOC Sardegna.

Terreno

Prevalentemente sabbioso da disfacimento granitico.

Sistema d'allevamento

A spalliera.

Epoca di Vendemmia

Terza decade di Settembre.

Modalità di raccolta

Manuale in piccole cassette.

Vinificazione

Dopo una soffice pressatura sottovuoto delle uve, il mosto viene raffreddato repentinamente e chiarificato tramite decantazione a freddo. In seguito inizia la fermentazione molto lenta a temperatura controllata in contenitori d'acciaio.

Affinamento

Il vino viene mantenuto sulle scorze dei lieviti per 30 mesi, parte in acciaio e parte in barrique.

Note Sensoriali

Colore giallo paglierino.

Profumo elegante, ampio, floreale, balsamico; sentori di miele, elicriso e macchia mediterranea.

Gusto voluminoso, con buon equilibrio acido. Buona struttura, retrogusto fruttato, molto persistente, buona mineralità.

Abbinamenti

Si accompagna molto bene con roastbeef e zuppe di pesce, crostacei.

Temperatura di servizio

Servire a 10° C.

Tappatura

Tappo in cristallo.