

LUPUS IN FABULA
VERMENTINO DI SARDEGNA DOC




TENUTE ÓLBIOS®

LUPUS IN FABULA

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

Vermentino vinificato in purezza dai profumi intensi, dal sapore pieno e dalla lunga persistenza in bocca come nel naso.

Aroma fruttato dove spiccano l'amarena e la scorza di arancia matura, per finire con il tipico, leggero amarognolo del vermentino.



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

Seconda decade di Settembre.

Modalità di raccolta

Manuale in piccole cassette.

Vinificazione

L'uva viene pressata senza previa diraspatura, successivamente il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione e fermenta a temperatura controllata in contenitori d'acciaio.

Affinamento

A fine fermentazione il vino viene mantenuto sulle scorze dei lieviti per un periodo di 8 mesi.

Note Sensoriali

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo elegante e raffinato, ampio, lungo, floreale e frutta dolce con una nota minerale evidente, sentori di amarena, pero selvatico e macchia mediterranea.

Gusto voluminoso, grasso con buon equilibrio acido. Buona struttura, retrogusto fruttato, minerale e persistente.

Abbinamenti

Accompagna con armonia qualsiasi piatto a base di pesce o carni bianche.

Temperatura di servizio

Servire a 10° C.

Tappatura

Tappo in cristallo.