

SOPRASOLE

Vermentino di Sardegna

DOC



Il Vermentino è il vitigno più moderno della Sardegna ed è ormai parte della storia di quest'isola mediterranea. Pensare al Vermentino significa pensare alla Sardegna, la sua terra eletta, la sua vera casa. Soprasole, riferimento al potere del sole ed al suo calore, tanto necessario a questo vitigno.

Uve: Vermentino 100%.

Zona di produzione: Sud Sardegna

Metodo di allevamento: Guyot

Terreni: Argillosi calcarei ricchi di scheletro

Vinificazione, Maturazione, Affinamento: Il mosto ottenuto dalla pigiatura soffice delle uve dopo una prima pulizia e l'innesto di lieviti selezionati, fermenta in tini inox alla temperatura costante di 15°. Terminata la fermentazione, dopo leggere chiarifica, viene tenuto in Bâtonnage continui per due mesi successivamente dopo chiarifica viene fatto riposare per alcuni mesi in tini inox, per poi procedere all'imbottigliamento.

Degustazione: Colore paglierino con riflessi verdognoli, brillante. Profumo intenso e persistente con profumi floreali e vegetali, dal rosmarino all'elicriso. Sapore sapido con netta predominanza delle note vegetali, pieno e di buon spessore, equilibrato; con lunga persistenza gustativa.

Abbinamento e Servizio: Piatti marinari in genere, pesci dalla carne delicata anche conditi con salse leggere, minestre asciutte e in brodo dai condimenti non eccessivamente saporosi. Servire a 10°/12° stappando la bottiglia al momento della mescita.