

# STELLATO

Vermentino di Sardegna

DOC



Stellato è un Vermentino iconico, prodotto da vecchie vigne nell'agro di Serdiana, terreni calcarei ricchi di mineralità. Un vino dal carattere inconfondibile, di rara purezza e profondità che cattura il sole e la brezza marina. Stellato riflette le notti mediterranee illuminate dalle stelle che hanno ispirato il suo nome.

**Uve:** Vermentino 100%.

**Zona di produzione:** Sud Sardegna

**Metodo di allevamento:** Guyot

**Terreni:** Sabbiosi, argillosi, calcarei con tratti marnosi

**Vinificazione, Maturazione, Affinamento:** Il mosto ottenuto dalla pigiatura soffice delle uve dopo una lieve pulizia e l'innesto di lieviti selezionati, fermenta in tini inox alla temperatura costante di 15°. Terminata la fermentazione, il vino rimane a contatto con le fecce fini per circa 5 mesi al termine del quale, dopo pulizia, si procede all'imbottigliamento.

**Degustazione:** Colore paglierino tenue con unghia verdognola, brillante. Profumo intenso e salmastro che lascia spazio a profumi floreali e vegetali di macchia mediterranea e di frutta bianca. Piacevole corrispondenza gusto-olfattiva, fresco di viva acidità, equilibrato, lunga persistenza.

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