

VERNÌ

ISOLA DEI NURAGHI BIANCO I.G.T.



PEDRES



CANTINA PEDRES





CANTINA PEDRES

Fine Sardinian Wines

Zona Ind.le settore 7
07026 OLBIA (OT)
SARDEGNA - ITALIA
T./F.+39 (0)789 595075

info@cantinapedres.it
www.cantinapedres.it



750 ml

VERNÌ

ISOLA DEI NURAGHI I.G.T. - Indicazione Geografica Tipica
Vino Bianco Fermentato in Barrique
White Wine Aged in Oak



Zona di produzione: Comune di Monti (Nord-Est della Regione Sardegna), media collina a 300-350 mt sul livello del mare.

Terreno di disfacimento granitico.

Produzione: Vino riserva di produzione limitata.

Epoca di raccolta: Fine settembre primi di ottobre, raccolta manuale.

VINIFICAZIONE

Pressatura: Diraspatura e successiva pigiatura soffice.

Fermentazione: A temperatura controllata tra i 16 / 18 °C in botti di rovere per 15 giorni.

Affinamento: In botti di rovere per 6 mesi e successivamente altri 6 mesi in bottiglia.

Imbottigliamento: In atmosfera d'azoto; tappo in sughero naturale.

CARATTERISTICHE

Degustazione: Intenso con sentori di vaniglia e cannella, morbido e vellutato con un finale persistente.

Abbinamenti: Si abbina con successo a zuppe e grigliate di pesce, sformati di verdure, carni bianche e foie gras. Ottimo come aperitivo.

Temperatura di servizio: 10 / 12 °C.



Location: Grape from vineyards in the municipality of Monti North-East Sardinia Region. Mid-hill at 300-350 mt (1000-1100 ft) above sea level. Sandy soil formed from granite rock weathering.

Production: Reserve wine of limited production.

Harvest: By hand, at the end of September - beginning of October.

VINIFICATION

Pressing: Destemming and soft pressing.

Fermentation: At controlled temperature of 16 / 18 °C (60 / 65 °F) in oak barrels for 15 days.

Maturation: In oak barrels for 6 months followed by 6 months in bottles.

Bottling: Sterile bottling under nitrogen; using natural corks.

CHARACTERISTICS

Tasting notes: Intense, with hints of vanilla and cinnamon, soft and velvety, with a lingering finish.

Food matching: Successfully accompanies soups and grilled fish, baked vegetables, white meat and foie gras. Excellent as an aperitif.

Serving temperature: 10 / 12 °C (50 / 54 °F).