

COLLINE

VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C.



PEDRES



CANTINA PEDRES



CANTINA PEDRES
Colline
VERMENTINO DI SARDEGNA
Denominazione di Origine Controllata





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

COLLINE

VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C.

Denominazione di Origine Controllata
Controlled Origin Denomination
Bianco, White Wine



Vitigno: Vermentino 100%.

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

Terreno di disfacimento granitico.

Produzione: 80 q.li/ha.

Epoca di raccolta: Settembre, raccolta manuale.

VINIFICAZIONE

Pressatura: Diraspatura e successive pigiatura soffice.

Fermentazione: A temperatura controllata tra i 16-18°C.

Affinamento: In serbatoi d'acciaio per 3-4 mesi.

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

CARATTERISTICHE

Degustazione: Colore giallo paglierino tenue brillante. Profumo tipico delicatamente fruttato e dal sapore secco, fresco con piacevole aroma di frutta.

Abbinamenti: Servire leggermente fresco con antipasti, primi delicati e pesci.

Temperatura di servizio: 10°C.



Grapes: Vermentino 100%.

Location: Grape from vineyards in the municipality of Calangianus (North-East of Sardinia Region) at 1000-1100 feet above sea-level.

Soil: Sandy soils formed from granite rock weathering.

Production: 3 Tons/Acre.

Harvest: By hand in september.

VINIFICATION

Pressing: Destemming and soft pressing.

Fermentation: At controlled temperature of 16-18°C (60-65°F).

Maturation: 3 to 4 months in stainless steel tanks.

Bottling: Steril bottling under nitrogen; using natural corks.

CHARACTERISTICS

Tasting notes: Light yellow colours with delicate fruity bouquet, dry and refreshing taste, pleasant fruity notes.

Food matching: With all type of seafood and first dishes.

Serving temperature: 10°C (45-50°F).