




DESIGIO

LINEA CLASSIC

VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C.

Denominazione di Origine Controllata
Controlled Origin Denomination
Bianco, White Wine - Alc. 12%Vol. - 75 cl.

-  **VITIGNO:** Vermentino 100%.
Zona di produzione: Comune di Loiri Porto San Paolo (Nord-Est della Regione Sardegna), media collina a 100-150 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: 10-12°C.

-  **GRAPES:** Vermentino 100%.
Location: Grape from vineyards in the municipality of Loiri Porto San Paolo (North-East of Sardinia Region) at 300-500 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: 10-12°C (50-53°F).