



COLLINE VERMENTINO DI SARDEGNA

DOC



CANTINA PEDRES



VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

Denominazione di Origine Controllata
Controlled Origin Denomination
Bianco, White Wine - Alc. 12.5 - 13% 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 rst dishes.

Serving temperature: 10-12°C (50-53°F).