



# VERNI'

LINEA ELITE

## ISOLA DEI NURAGHI I.G.T.

Indicazione Geografica Tipica

Vino Bianco Fermentato in Barrique

White Wine Aged in Oak - Alc. 14% Vol. - 75 cl.

■ **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).