

BENAS

VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C.



VITIGNO 100% Vermentino.

Il Vitigno a bacca bianca più diffuso in Sardegna, predilige zone fresche prossime al mare. Qui trova un ottimo areale per esprimere al meglio le sue caratteristiche per dare vini altrettanto territoriali.

TERRENO Medio impasto; tendenzialmente sabbioso.

ESTENSIONE VIGNETO 10 ha

FORMA DI ALLEVAMENTO Spalliera, Guyot.

CONCIMI Organico naturale, sovescio ad anni alterni.

FITOFARMACI Tradizionali; zolfo e rame.

DISERBO Solo meccanico.

FERMENTAZIONE Vinificazione in bianco.

Il mosto limpido fermenta a temperature controllate intorno ai 15 °C per circa 20 giorni.

AFFINAMENTO Affina per un mese sulle sue fecce nobili acquistando maggior intensità di aromi e struttura. L'affinamento prosegue poi sempre in acciaio fino all'imbottigliamento.

DESCRIZIONE Dal colore giallo paglierino brillante, al naso ricorda sentori fruttati e floreali; al palato il vino è secco, morbido e fresco.

Ha un buon corpo ma soprattutto una buona acidità che lo rende un vino di facile e piacevole beva.

GRADO ALCOLICO 13,5 % vol

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Aperitivi, antipasti di pesce, pesce alla griglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10 °C