

# 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