

# IS ARUTAS BRUT

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC



**VITIGNO** 100% Vermentino.

**ZONA DI PRODUZIONE** Terre Del Sinis

**ALTITUDINE** 100 m s.l.m.

**TERRENO** Franco argilloso - Collinare

**FORMA DI ALLEVAMENTO** Guyot

**PRODUZIONE PER HA** 120 q.li

**EPOCA DELLA VENDEMMIA** 3<sup>a</sup> decade di agosto

**VINIFICAZIONE** Vinificazione in bianco; pigiatura e diraspatura delle uve; illimpidimento enzimatico; fermentazione a 15 °C; affinamento del vino sulle fecce fino a ottobre.

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA** Non svolta

**AFFINAMENTO** In serbatoi di acciaio fino alla spumantizzazione.

**METODO DI SPUMANTIZZAZIONE**

Metodo Charmat (Martinotti)

**ALCOOL SVOLTO** 12 %

**ACIDITÀ TOTALE** 7,20 g/l

**ZUCCHERI** 9 g/l

**DESCRIZIONE** Cristallino, dal colore paglierino con riflessi verdi. Fruttato e floreale al naso con sentori tipici del Vermentino esaltati da un perlage fine e persistente. Fresco e vivace al palato, con una bella sapidità dettata da uve di provenienza dai nostri migliori vigneti collinari in prossimità del mare.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI** Ideale come aperitivo, si abbina perfettamente anche agli antipasti ed alla cucina di mare.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
6° C