

SABBIA BRUT

Vermentino di Sardegna DOC Brut



Degustazione

Al calice si presenta con un colore brillante, giallo paglierino. Al naso offre un bouquet intenso, floreale e minerale. In bocca risulta sapido, minerale e persistente. Si rivela incantevole come aperitivo, si abbina perfettamente con antipasti di mare e con piatti di pesce in genere. Per apprezzarne al meglio le caratteristiche, si consiglia di servirlo alla temperatura di 6/8 °C.

Informazioni Tecniche

Questo Vermentino proviene dai vigneti della zona Romangia, situati tra Sorso e Sennori in provincia di Sassari. Il terreno è caratterizzato da una rilevante matrice calcarea, di natura organica e disposto in media e bassa collina, a minima distanza dal mare del Golfo dell'Asinara. L'uvaggio è composto al 100% da Vermentino. La particolarità di questo vino risiede nella sua spumantizzazione con metodo Martinotti Charmat, a lunga fermentazione, con permanenza sui lieviti per oltre nove mesi, aspetto che ne determina un perlage lungo, fine e persistente.