

SABBIA

Vermentino di Sardegna DOC



Degustazione

Al calice si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso si distinguono sentori floreali e di frutta tropicale. In bocca risulta sapido, minerale e persistente. Si rivela incantevole con gli antipasti di mare e con il pesce in genere. Per apprezzarne al meglio le caratteristiche, si consiglia di servirlo alla temperatura di 8-10 °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 produzione segue un attento processo di campionature regolari che permettono di cogliere il momento ideale di maturità dell'uva e solo dopo una sua attenta selezione ne avviene la raccolta effettuata a mano. A seguito di pigiadiraspatura e soffice pressatura, la fermentazione è svolta alla temperatura di 18°C in serbatoi di acciaio inox.