



VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

CALALUNA

Zona di produzione

Territorio di Dorgali.

Altitudine

350 – 500 m.s.l.m.

Varietà

Vermentino

Resa per ettaro

90 q.li

Forma di allevamento

Guyot, alberello e cordone speronato

Lavorazione

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata

Affinamento

In vasche di cemento più 1 mese in bottiglia

Colore

Paglierino chiaro con riflessi verdolini.

Profumo

Delicato e continuo con prevalenza di sentori fruttati e note floreali.

Sapore

Morbido e vellutato, con una buona sapidità e grande bevibilità.



CONSIGLI SUGLI ABBINAMENTI E MODO DI SERVIZIO

Aperitivo, frutti di mare crudi e fritti; minestre in brodo e asciutte dai condimenti delicati, carni bianche alla griglia e formaggi freschi. Servire a 10-12°C, stappando la bottiglia al momento della mescita.