




NURAGHE CRABIONI

Vermentino di Sardegna DOC

Denominazione di Origine Controllata



 Italia, Sardegna

VITIGNO

Vermentino, varietà storica, autoctona sarda.

ZONA DI PRODUZIONE

Sorso, provincia di Sassari.

VIGNETO

Situato in Loc. Lu Crabioni, a 70 mt. sul livello del mare, ben ventilato.

Densità per ha 4.200 ceppi, resa 90 q.li/ha.

FORME DI ALLEVAMENTO

Controspalliera con potatura Guyot semplice.

TIPOLOGIA TERRENO

Dal sabbioso all'argilloso-sabbioso, calcareo e calcareo-argilloso.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve, a giusta maturazione, vengono selezionate e vendemmiate a mano in cassette di piccola capacità. Il pigiato ottenuto viene immediatamente raffreddato alla temperatura di 7°C ed inviato alla pressa dove viene effettuata una spremitura soffice delle bucce. Dopo decantazione statica il mosto viene avviato alla fermentazione che viene condotta alla temperatura di 13 gradi circa. Il vino sosta sulle sue fecce fini, periodicamente rimesse in sospensione, tre mesi circa, fino all'imbottigliamento.

Temperatura di servizio: 8°-10° C

Colore giallo paglierino con pennellate verdognole, profumo intenso con toni dolci di frutta esotica, sfumature di magnolia, sambuco e mallo di mandorla.

Secco, inizialmente si apre con gradevole sensazione di freschezza ben equilibrata, per diventare successivamente, morbido con un finale lungo e pulito. In bocca resta morbido, ma vivace grazie all'equilibrata acidità.

Vino classico da pesce, ideale per piatti come grigliate di gamberi e spigola; ma anche zuppe di pesce, pesci al forno da preda con aromi mediterranei. Ottimo come aperitivo.

Allergeni: Contiene solfiti

