



Cantina Luca Deiana

Vini di Sardegna, semplicemente BIO

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

Il Vermentino di Sardegna DOC prodotto a Perfugas è un vino bianco secco e fresco dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso si percepiscono sentori di fiori mediterranei, frutta esotica e frutta a polpa bianca. In bocca è equilibrato e fresco grazie alla tipica acidità del Vermentino. Un vino ottimo come aperitivo e ideale per accompagnare piatti di pesce, carni bianche e formaggi poco stagionati. Il tenore alcolico di 12,5% e la temperatura di servizio consigliata di 10°C ne fanno un vino bianco particolarmente apprezzato nei mesi estivi.

Scheda Tecnica

- ❖ **Denominazione** D.O.C. Vermentino di Sardegna
- ❖ **Luogo di produzione** Perfugas
- ❖ **Suolo** Argilloso
- ❖ **Varietà** Vermentino 100%
- ❖ **Clima** tipicamente mediterraneo, con piovosità moderata, estati calde e ventilate.
- ❖ **Epoca di raccolta e vendemmia.** Le uve vengono selezionate e raccolte esclusivamente a mano a maturazione ottimale.
- ❖ **Vinificazione** in bianco. Fermentazione con lieviti selezionati per regime biologico in serbatoi di acciaio.
- ❖ **Invecchiamento** in contenitori di acciaio per 6 mesi.
- ❖ **Affinamento** in bottiglia per almeno 2 mesi.
- ❖ **Formato** 0,75 L

Caratteristiche di Degustazione

- ❖ **Colore** giallo paglierino con riflessi verdognoli.
- ❖ **Olfatto.** Sentori di fiori mediterranei, frutta esotica e frutta a polpa bianca.
- ❖ **In bocca.** Sapore secco, fresco, equilibrato
- ❖ **Tenore Alcolico** 12,5%
- ❖ **Conservazione.** Tenere la bottiglia in posizione orizzontale, al buio a temperatura di cantina
- ❖ **Servizio** 10°C
- ❖ **Abbinamenti.** Accompagna bene tutti i piatti di pesce, carni bianche e formaggi poco stagionati. Ottimo come aperitivo





Cantina Luca Deiana

Vini di Sardegna, semplicemente BIO

* * *

Scheda Vino

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC