



DIE

VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C.

VITIGNO:
VERMENTINO

ZONA DI PRODUZIONE:
ALGHERO, NORD OVEST DELLA SARDEGNA

CLIMA:
CARATTERISTICO CLIMA MEDITERRANEO CON INVERNI MITI ED ESTATI CALDE E SECHE, CARATTERIZZATO DA UNA NOTEVOLE VENTILAZIONE E DA SCARSE PRECIPITAZIONI PREVALENTEMENTE CONCENTRATE IN AUTUNNO ED INVERNO.

LE NOSTRE TERRE:
PREVALENTEMENTE ARGILLOSE "ROSSE", CON IMPORTANTE PRESENZA CALCAREA

ALLEVAMENTO DELLE VITI:
IMPIANTI A SPALLIERA GUYOT

RESA UVA PER ETTARO:
90 - 100 QL.

COLORE:
GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDOGNOLI BRILLANTI

PROFUMO:
INTENSO E RICCO, FRUTTATO CON NOTE DI FRUTTA E VANIGLIA

SAPORE:
FRESCO E SAPIDO NELLA SUA ELEGANZA

ABBINAMENTI:
ANTIPASTI E PIATTI A BASE DI PESCE, ELEGANTE APERITIVO

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
8 - 10 °C

VENDEMMIA:
SETTEMBRE

GRADAZIONE:
13% VOL

Nel suo nome il giorno, il tempo, il tempo che verrà.
Piero Delogu

TENUTE
DELOGU