ACQUISTATO IL .....

Vermentino di Sardegna DOC Iocalia 2013



Un gioiello di Vermentino

Iocalia in sardo significa gioiello. E assaggiando questo Vermentino 2013 è proprio un gioiello che viene subito in mente: splendente, brillante, una gemma preziosa da rimirare senza stancarsi mai. Profumi eleganti, assaggio pieno e grande equilibrio completano il quadro di questo frutto succoso della terra di Sardegna.

Abele Melis, classe 1936, è come i suoi vini: terralbese "DOC", nato e cresciuto in questo lembo della Sardegna sud-occidentale che ne ha lentamente plasmato l'anima e il carattere. L'azienda si trova a 10 km dal mare sul golfo di Oristano. I vigneti, tutti di proprietà, si estendono per circa 30 ettari suddivisi in 6 appezzamenti, compresi nel raggio di circa 10 km dalla cantina situata a Terralba. Oltre alle varietà tipiche del Terralbese (bovale, bovale sardo e vermentino), si coltivano cannonau, malvasia sarda, moscato, sangiovese e chardonnay. I vigneti di Vermentino (Pauli Craxia, Pauli Longas, Pauli Stincus e Sa Cora) si estendono tra i comuni di Terralba e Uras. Il vermentino è un vitigno originario della penisola iberica: da qui, passando per la Francia, si è diffuso in Italia, dove è tradizionalmente coltivato in Liguria, Toscana e Sardegna. Con il suo Iocalia Abele voleva proporre un bianco fresco, piacevole nei profumi e delicato al palato. Per ottenere questo risultato particolare attenzione è stata posta nella selezione delle uve (vendemmiate precocemente) e nella vinificazione giocata sul controllo spinto della temperatura. Secondo noi ha fatto centro alla grande, a voi non resta che assaggiarlo!

La Vigna

Terreno	Alluvionale, povero di scheletro, sabbioso franco argilloso, pH sub acido
Esposizione	NordEst-SudOvest, 10-20 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	Vermentino 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Da bere adesso
Abbinamento	Ottimo come aperitivo, perfetto a tutto pasto con antipasti, primi piatti leggeri, pesce in tutte le preparazioni
Vinificazione	Diraspatura, ammostamento e successiva pigiatura; decantazione statica, a freddo, del mosto e fermentazione a temperatura controllata; dopo i travasi e le chiarifiche, affinamento in serbatoio di acciaio inox per 2 mesi
Sensazioni	Colore giallo paglierino carico; al naso un fruttato elegante di albicocca e pera, sentori di fiori bianchi; bocca larga, di gran corpo, molto equilibrata

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821