



ACQUISTATO IL

Vermentino di Sardegna DOC localia

2013

Un gioiello di Vermentino



localia 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 localia 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