



ACQUISTATO IL .....

Vermentino di Sardegna DOC

2016

## Con il Vermentino non si sbaglia mai



In poco più di 10 anni di attività Nuraghe Crabioni si è imposta come una delle realtà più convincenti di tutta la Sardegna, specialmente per quanto riguarda i vini bianchi. Il Vermentino colpisce per i profumi fruttati che sfumano su note quasi di bon bon, e per la bocca freschissima in ingresso e morbida e piena nel finale.

"La produzione attuale dimostra che le ambizioni dei proprietari sono più che fondate: da almeno due vendemmie i bianchi sono tra i più interessanti dell'isola, grazie a un sapiente equilibrio tra elementi mutuati dalla tradizione e un calibrato ricorso alla tecnica moderna": ecco Nuraghe Crabioni nell'opinione della Guida Vini d'Italia l'Espresso. E allora che bianco sia: per cominciare abbiamo scelto un Vermentino tipico, amichevole e immediato. Il bouquet intenso e mai banale, la beva eccezionale e l'ottima persistenza lo rendono perfetto per un consumo quotidiano e adatto ad ogni occasione, dall'aperitivo al più classico degli abbinamenti con il pesce. Nuraghe Crabioni, nata nel 2003, si estende su 35 ettari nel territorio di Sorso (SS), a nord dell'isola, uno dei punti di riferimento della Sardegna vitivinicola. I vigneti si affacciano sullo splendido Golfo dell'Asinara, in posizione strategica, al riparo dai caldi venti meridionali, con il clima mitigato dalle brezze marine. L'azienda prende il nome da un nuraghe che si trova all'interno della proprietà, appunto in località Lu Crabioni. Qualità e tipicità: ecco Nuraghe Crabioni in due parole. E poi massima attenzione alla sostenibilità, come dimostra l'impianto fotovoltaico che rende la struttura completamente autosufficiente dal punto di vista energetico. La produzione annua è di circa 60.000 bottiglie, in costante e rapida crescita.

### La Vigna

|                     |                                                                    |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------|
| <b>Terreno</b>      | Dal sabbioso all'argilloso-sabbioso, calcareo e calcareo-argilloso |
| <b>Esposizione</b>  | NordEst - SudOvest, 70 m s.l.m.                                    |
| <b>Allevamento</b>  | Guyot                                                              |
| <b>Densità imp.</b> | 6.250 ceppi per ettaro                                             |

### Il Vino

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tipologia</b>      | Vino bianco fermo                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Provenienza</b>    | Sardegna                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Uve</b>            | Vermentino 100%                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Gradazione</b>     | 13,5% vol.                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Temp. Servizio</b> | 10°                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Quando Berlo</b>   | Da bere oggi                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Abbinamento</b>    | Antipasti leggeri, pesce in tutte le preparazioni, carni bianche                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Vinificazione</b>  | Controllo in vigna della perfetta maturazione dell'uva, raccolta manuale in cassette. Pigiata e diraspata viene raffreddata attraverso uno scambiatore e portata intorno ai 12 °C. Spremitura soffice, lunga sosta del vino sui lieviti, periodicamente rimessi in sospensione fino all'imbottigliamento |
| <b>Sensazioni</b>     | Colore giallo paglierino chiaro e brillante con riflessi verdolini; al naso note delicate di frutta esotica e bon bon; bocca molto equilibrata, fresca in ingresso e morbida nel finale                                                                                                                  |

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