ACQUISTATO IL .....

Vermentino di Sardegna DOC Soffio 2015

Un Soffio di eccellenza dalla Sardegna

Il Sulcis, terra magica e antica. La Natura perfetta di questi luoghi plasma le uve che danno vita al Soffio, stupendo Vermentino di Sardegna: color oro splendente, profumi ampi che ricordano la macchia mediterranea, la frutta a polpa bianca e il cedro. Assaggio slanciato, sapido e potente. Fresco e di pronta beva? con la stoffa di un grande vino.

'La luna saliva davanti a lui, e le voci della sera avvertivano l'uomo che la sua giornata era finita. Era il grido cadenzato del cuculo, il zirlio dei grilli precoci, qualche gemito d'uccello; era il sospiro delle canne e la voce sempre più chiara del fiume: ma era soprattutto un soffio, un ansito misterioso che pareva uscire dalla terra stessa'. Grazia Deledda, Canne al vento, 1913. L'opera della scrittrice nuorese ispira oggi il progetto della famiglia Mulleri. I nomi dei vini sono un omaggio ai suoi romanzi, e ogni dettaglio dei vini Mulleri racconta con orgoglio il meglio della tradizione sarda: i tessuti di Suni per abbellire il prodotto, il legno di Orani per custodire le bottiglie, e il sughero di Berchidda per mantenere intatte caratteristiche e profumi. Nei 3 ettari vitati si coltivano principalmente carignano e vermentino, oltre a una piccola quantità di cabernet sauvignon e moscato di Cagliari. Nei vigneti dell'isola di Sant'Antioco le viti di carignano e vermentino sono ancora a piede franco, ovvero non innestate su vite americana, al contrario della quasi totalità delle viti italiane devastate dalla fillossera nel XIX secolo. Le bottiglie prodotte ogni anno sono circa 10.000.

Consigli di degustazione: Questo Vermentino è strutturato e, diversamente da vini bianchi freschi e beverini, ha bisogno di essere aperto 10 minuti prima della degustazione per presentarsi al top. In questo senso, la temperatura è un aspetto fondamentale. I frigoriferi casalinghi sono spesso troppo freddi per il vino e la temperatura può influire negativamente sulla percezione di profumi e corpo, quindi suggeriamo di togliere la bottiglia dal frigo prima di degustarla, stapparla e lasciare che raggiunga la temperatura ideale indicata.

La Vigna

Terreno	Disfacimento trachitico
Esposizione	Sud, a.l.m.
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	Vermentino 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro due anni
Abbinamento	Antipasti leggeri, formaggi freschi, pesce in tutte le preparazioni, carni bianche
Vinificazione	Con macerazione a freddo delle bucce per 10 ore alla temperatura di 8° C; fermentazione alcolica in acciaio alla temperatura di 15° C; affinamento 3 mesi in bottiglia
Sensazioni	Color oro splendente, profumi minerali, di mare accompagnati da leggere sensazioni agrumate. Corpo opulento e avvolgente, gratificante!

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821