ACQUISTATO IL .....

Chimera Vermentino di Sardegna DOC 2016



Un sorso di Sardegna

Un Vermentino molto varietale, tipico, dal carattere fruttato e di ottimo corpo, con finale morbido. Un Vermentino che conquista!

Umberto Soletta ha iniziato a coltivare il vigneto aziendale quando aveva 5 anni, insieme al padre e agli zii. Nel 1996 il grande salto, con la decisione di diventare un produttore a 360°, dalla vigna alla bottiglia, e la conseguente fondazione dell?azienda. Si producono vini rossi, bianchi, un rosato e un passito, concentrandosi con particolare attenzione sui vini del territorio: Cannonau e Vermentino. Gli ettari vitati sono 15, e le bottiglie prodotte ogni anno circa 100.000.

La Vigna

Terreno	Arenario, giallo, grigio, calcarifero, sabbioso
Esposizione	Est-sud, 400 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	Vermentino 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 1 anno da oggi
Abbinamento	Pesce grigliato, formaggi a pasta molle, carni bianche, perfetto come aperitivo.
Vinificazione	In bianco con crio-macerazione delle uve
Sensazioni	Colore giallo paglierino con riflessi luminosi verdolini; al naso presenta intensità con piacevoli sentori di frutta matura a polpa gialla e fiori; in bocca è persistente con finale pulito e lungo

© 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