ACQUISTATO IL .....

Kanimari Vermentino di Sardegna DOC 2016

Profumo di mare

Eccoci davanti ad un bianco potente, mediterraneo, dal corpo "muscoloso" e davvero...saporito! Naso iodato, finale di buona morbidezza, per un piacere che non stanca 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 è la loro arte e noi siamo felici di poterli assaggiare tutti!

La Vigna

Terreno	Sabbioso, argilloso, calcareo e calcareo-argilloso
Esposizione	Nord-sud, 70 m s.l.m.
Allevamento	Controspalliera con potatura Guyot semplice
Densità imp.	6.250 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	Vermentino 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 1 anno da oggi
Abbinamento	Piatti a base di pesce, grigliate di spigola e gamberi, pesci al forno da preda con aromi mediterranei, zuppe di pesce.
Vinificazione	Raccolta manuale in cassette. Pigia-diraspatura, e attraverso uno scambiatore raffreddamento alla temperatura di 12°C. Spremitura soffice. Fermentazione alla temperatura di 18°C. seguita da una lunga sosta del vino sui lieviti fino all'imbottigliamento
Sensazioni	Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli; al naso è intenso, in bocca è fresco, corposo, con lunga persistenza

© 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