



ACQUISTATO IL .....

Vermentino di Sardegna DOC Evento

2016

## L'abito non fa il monaco



*Svinando*<sup>®</sup>

L'apparenza può ingannare, anche nel mondo del vino. Lo dimostra la bottiglia del Vermentino Evento: una bottiglia originale, quasi eccentrica, modernissima, ma che nasconde un bianco che fa sul serio. Centrato, varietale, racconta un territorio i cui vini sono di indiscussa qualità, ma di cui c'è ancora tanto da scoprire. Facciamolo insieme!

Pauli?s è un brand nuovo, che però ha alle spalle più di novant?anni di esperienza e lavoro di una delle più antiche cantine sociali italiane e la prima della Sardegna, la Cantina Sociale di Monserrato. Nell'importante regione vitivinicola del Campidano, la mission di Pauli?s è quella di avvicinare i giovani al mondo e alla cultura del vino. Da qui il packaging accattivante, che racchiude un prodotto di altissima qualità, creando un perfetto connubio tra tradizione ed innovazione, e rendendo i prodotti Pauli?s subito apprezzabili e riconoscibili.

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>La Vigna</b>       |                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Terreno</b>        | Argilloso                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Esposizione</b>    | Nord, sud,sud-est, 50 m s.l.m.                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Allevamento</b>    | Guyot e Alberello sardo                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Densità imp.</b>   | 4.500 ceppi per ettaro                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Il Vino</b>        |                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Tipologia</b>      | Vino bianco fermo                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Provenienza</b>    | Sardegna                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Uve</b>            | 100% Vermentino di Sardegna                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Gradazione</b>     | 13.5%                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Temp. Servizio</b> | 12°                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Quando Berlo</b>   | Entro 1 anno da oggi                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Abbinamento</b>    | Aperitivi, specialmente a base di pesce                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Vinificazione</b>  | Pigiatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (15-18°C). Inoculo di lieviti selezionati. Affinamento e stabilizzazione in contenitori in acciaio inox con permanenza per almeno quattro mesi sulle proprie fecce fini. |
| <b>Sensazioni</b>     | Giallo paglierino, dai profumi freschi, mediterranei, e dalla consistenza piena e vellutata                                                                                                                                                                         |

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