



ACQUISTATO IL .....

"Prendas" Vermentino Sardegna DOC 2024

2024

## Piacevolmente acidulo



Si chiama Prendas ed è uno dei buoni vini proposti dalla Cantina Sociale di Dolianova, una delle più belle realtà cooperative della Sardegna. Si tratta di un semplice e piacevole Vermentino di Sardegna DOC, prodotto a partire da uve che maturano in un clima caldo, molto caldo, quasi arido. 100% Vermentino, i grappoli vengono vendemmianiati a mano, dopo un'attenta scelta delle parcelle più vocate. Una volta giunte in cantina, le uve subiscono una diraspapigliatura, seguita da una pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene quindi chiarificato per decantazione statica a freddo e la frazione pulita viene inoculata con lieviti selezionati. Ha così inizio la delicata fase di fermentazione, sempre condotta a temperatura controllata, in un periodo di circa quattordici giorni. Al termine di questo processo, il vino resta in contatto con le proprie fecce nobili per circa 45 giorni, ed è imbottigliato solo nella primavera successiva alla vendemmia, per conservare intatte le sue caratteristiche di freschezza. Colore giallo paglierino tenue, con leggeri riflessi verdognoli, al naso rivela profumi floreali intensi, ma anche freschi e fruttati. In bocca, invece, è piacevolmente acidulo, con una delicata e caratteristica vena amarognola sul finale. Per metterlo a proprio agio sulla tavola, basta non fagli mancare del buon pesce. Ottimo fin dall'antipasto (di mare), che con una grigliata o con dei pesci in umido.

### La Vigna

**Terreno** Suoli di medio impasto composti da calcari argillosi

**Esposizione** Sud ovest

**Allevamento** Guyot

**Densità imp.** 4500

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Sardegna

**Uve** Vermentino 100%

**Gradazione** 13,5% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** entro 2 anni

**Abbinamento** Menù di pesce

**Vinificazione** Dopo un'attenta scelta delle particelle più vocate, le uve subiscono una diraspapigliatura seguita da una pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene chiarificato per decantazione statica a freddo e la frazione pulita è inoculata con lieviti selezionati. L'fermentazione è condotta a temperature di 14-16°C per quattordici giorni circa. Finita la fermentazione il vino resta a contatto con le proprie fecce nobili per circa 45 giorni e imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia per conservare intatte le sue caratteristiche di freschezza.

**Sensazioni** Profumo floreale intenso, fresco e fruttato. Sapore intenso e persistente, acidulo, con delicata e caratteristica vena amarognola sul finale. Si accosta ottimamente ad antipasti di mare, grigliate e umidi di pesce.

Fondata nel 1949 da trentacinque viticoltori, Cantine di Dolianova è cresciuta ed è prosperata nel tempo, fino a raggiungere traguardi che certamente ai tempi non erano neppure lontanamente immaginabili. Oggi i soci sono più di trecento e, cosa molto importante da sottolineare, molti di loro sono oggi i figli o i nipoti dei soci fondatori. In una sorta di passaggio generazionale, tanto apprezzato nel mondo del vino. Oggi le Cantine possono contare dunque su un patrimonio di circa 1200 ettari di vigneti propri, per lo più concentrati nel Parteolla, nel sud della Sardegna, una delle parti più assolate dell'isola. Grazie a questo patrimonio, i commerciali dell'azienda sono in grado di vendere oltre quattro milioni di bottiglie all'anno. Numeri questi che, in un panorama viticolo come quello sardo, fanno di Dolianova una delle più grandi e virtuose realtà del settore. La produzione della Cantina è focalizzata (come è giusto che sia) sui tanti vitigni autoctoni dell'Isola. Dal Cannonau, alla Monica, dal Nuragus, al Vermentino, al Nasco, alla Barbera Sarda e al Moscato.

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 N. Iscrizione Registro Imprese