ACQUISTATO IL .....

"Aghiloja" Vermentino di Gallura Superiore DOCG 2025 2025



Un Vermentino dal sapore tradizionale

Se anche a voi basta leggere sull'etichetta di un vino la dizione "Vementino di Gallura" per sentirvi già un po' in vacanza, quando poi il vino in questione proviene da una delle più solide realtà del territorio, la suggestione è ancora più forte. È il caso di questo Aghiloja, Vermentino di Gallura Docg prodotto da Cantina del Vermentino di Monti. Uve sanissime, provenienti da vigneti posti a un'altitudine di circa 400 metri sul livello del mare, allevati con la tradizionale forma ad alberello. Il risultato è un meraviglioso vino bianco, caratterizzato da un bel colore giallo paglierino brillante. Al naso è inteso e ricco di suggestioni. Ricorda le erbe officinali e i fiori bianchi. Sul finale, un lontano sentore di mandorla amara. In bocca è secco e vellutato. Un bianco da proporre in mille occasioni diverse. D'estate, guardando un tramonto. O di inverno, cercando di mantenere viva la memoria di una bella estate passata in riva al mare.

Qualità e quantità. Due concetti che in genere faticano a coniugarsi al meglio all'interno di un'unica cantina. Si è portati a credere, infatti, che sono una piccola cantina sappia valorizzare al meglio il proprio vigneto. Ma, come spesso accade nel mondo del vino, ci sono delle eccezioni che ci fanno ricredere. È il caso della storica Cantina del Vermentino di Monti, in provincia di Sassari, nel cuore della Gallura. Dal 1956 è un vero e proprio punto di riferimento per la produzione di Vermentino, grazie all'impegno di centinaia di soci conferitori che con le loro uve danno vita a circa un milione di bottiglie ogni anno . A riprova che, anche in questo caso, qualità e quantità possono andare tranquillamente a braccetto.

La Vigna

Terreno	Disfacimento granitico
Esposizione	350/400 mt slm - Varie esposizioni
Allevamento	Alberello
Densità imp.	4000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	Vermentino 100%
Gradazione	13,5%
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 4 anni da oggi
Abbinamento	Trova il matrimonio perfetto con gli antipasti e i piatti a base di pesce, dai crostacei, ai molluschi, ai frutti di mare e al pesce alla griglia, dove riesce ad esprimere a pieno la sua personalità. Risotto alla pescatora, pasta tradizionale o ripiena co
Vinificazione	In bianco con fermentazione a temperatura controllata.
Sensazioni	Colore: giallo paglierino brillante, secco. Olfatto: bouquet intenso e delicato, con caratteristica persistenza finale di pera matura. Gusto: secco, vellutato

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