ACQUISTATO IL .....

# "Lugore" Vermentino Sardegna DOC 2022 2022




## Vino bianco dall'elegante struttura, minerale ed equilibrato

Il nome deriva dal termine in lingua sarda, che simboleggia le notti primaverili con luna piena. Il Vermentino di Sardegna DOC "Lugore" di Sardus Pater esprime con grande eleganza gli aromi mediterranei e marini del Sulcis. I vigneti sono coltivati a livello del mare, su terreni di disfacimento trachitico. Dopo la vendemmia, si procede a una macerazione a freddo con le bucce per 10 ore alla temperatura di 8 C°, viene poi avviata la fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata di 15 C°, fa affinamento sui lieviti con batonnage. Il vino matura alcuni mesi in acciaio e dopo l'imbottigliamento, completa l'affinamento con 3 mesi di cantina prima della messa in commercio

La Cantina Sardus Pater è stata costituita nel 1949 come cooperativa, nel corso degli anni con la produzione ha cercato di valorizzare tutti i vitigni del territorio compreso il Vermentino che è stato introdotto da circa 30 anni nel territorio. Le uve, provengono dai vigneti che si trovano nel territorio del Sulcis prospicenti l'isola di Sant'Antioco. Ogni bottiglia prodotta è frutto di una sapiente cernita delle uve e di una vinificazione attenta, per garantire al consumatore un vino della migliore qualità.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Disfacimento trachitico |
| **Esposizione** | Livello del mare |
| **Allevamento** | A spalliera |
| **Densità imp.** | 6000 ceppi per ettaro |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino bianco fermo |
| **Provenienza** | Sardegna |
| **Uve** | 100 % Vermentino |
| **Gradazione** | 13 % vol |
| **Temp. Servizio** | 14° |
| **Quando Berlo** | 2 anni da oggi |
| **Abbinamento** | Si abbina molto bene ai primi piatti di mare, o a secondi piatti di pesce alla griglia o al forno. Ottimo con gli spaghetti ai ricci di mare. |
| **Vinificazione** | Dopo la vendemmia manuale, si procede a una macerazione a freddo con le bucce per 10 ore alla temperatura di 8 C°, viene poi avviata la fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata di 15 C°. Il vino matura alcuni mesi in acciaio e dopo l'imbottigliamento, completa l'affinamento con 3 mesi di cantina prima della messa in commercio |
| **Sensazioni** | Colore giallo paglierino. Il profilo olfattivo è elegante e intrigante, con aromi di fiori bianchi, erbe aromatiche e macchia mediterranea, con una lieve nuance salmastra. Al palato esprime un bel bouquet fruttato e piacevole freschezza. Il finale è sapido e minerale. |

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