



ACQUISTATO IL

"Su'Imari" Vermentino di Sardegna DOC 2021

2021

Sapido e freschissimo



Il Vermentino ama affondare le sue radici sulle spiagge vicino al mare. Metaforicamente, sia chiaro. Di fatto, però, questo vitigno nel bacino del Mediterraneo dà i suoi frutti migliori soprattutto nelle zone costiere. In Sardegna, in particolare, dove da sempre è usato per dar vita a vini di grande piacevolezza, perfetti per accompagnare la buona cucina di mare regionale. Su'Imari è il Vermentino di Sardegna DOC proposto da cantina Su'entu. Il suo colore è giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso si contraddistingue per i profumi freschi e fragranti di frutta a polpa gialla matura e fiori di campo. In bocca, invece, è sapido e freschissimo. Gradevolmente fruttato, gode di un bel finale lungo e piacevole. Nato per accompagnare con soddisfazione piatti a base di pesce, sa valorizzare anche un primo semplice ma gustoso come delle linguine con verdure e zafferano.

La storia della cantina Su'entu racconta di un ritorno alla terra e alle antiche origini contadine. La famiglia Pilloni, infatti, agli inizi degli anni 50 già possedeva terreni e si dedicava all'agricoltura. Poi, dopo un progressivo distacco dall'attività in campagna per dedicarsi al commercio, il forte richiamo della terra riportò le nuove generazioni a occuparsi della vigna. In particolare fu Salvatore a fondare la nuova cantina. I terreni calcarei argillosi della Marmilla, su cui sorgono le vigne, hanno richiesto circa un decennio di tempo per dare frutti di qualità eccellente. Complice un clima mite e il caratteristico vento che accarezza i filari ogni giorno. Non a caso Su'entu significa "il vento". Oggi la cantina è guidata da Valeria, Roberta e Nicola Pilloni, affiancati da un giovane team di viticoltori e cantinieri che è stato formato sotto la guida esperta di un agronomo e di un enologo. Grazie all'amore e alla professionalità di tutti, oggi Su'entu esporta i suoi vini in tutto il mondo.

La Vigna

Terreno	Calcareo-argilloso
Esposizione	Sud
Allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	100% Vermentino

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Vendemmia manuale in cassetta durante la prima settimana di settembre, diraspa-pigiatura, pressatura soffice, decantazione del mosto e fermentazione a temperatura di 16° C. in acciaio. Affina in acciaio per 5 mesi sui suoi lieviti

Sensazioni Di colore, giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso piccano fiori bianchi e leggere note di frutta tropicale e di erbe aromatiche. Al palato si contraddistingue per la piacevole sapidità e la gradevole freschezza accompagnate da note fruttate

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