ACQUISTATO IL .....

"Tuvaoes" Vermentino di Sardegna DOC 2022 2022

Bianco a tiratura limitata

Della bella azienda di Usini, questo è certamente uno dei vini più rappresentativi. Non a caso è anche una di quelle etichette che la critica, italiana ma non solo, premia spesso e volentieri, assegnandogli punteggi alti in ogni classifica. Tuvaoes, Vermentino di Sardegna DOC, nasce, in quantita? limitata, da una selezione di uve raccolte nei migliori vigneti aziendali. Un vino molto particolare, adatto anche a subire un certo invecchiamento. Colore giallo paglierino piuttosto intenso, con riflessi verdognoli, al naso rivela profumi di buona intensita? e persistenza, con sentori floreali e vegetali. Note di erbe, fiori di campo e foglia di pomodoro. In bocca dimostra di possedere un buon corpo e un perfetto equilibrio tra tutte le sue componenti. In particolare la freschezza, conferitagli dall'acidita? naturale e piacevole. Delicatamente aromatico, ha un finale floreale e persistente. E' il vino giusto per valorizzare i principali piatti della cucina marinara. Ideale accanto a una ricca grigliata mista, si abbina bene anche a crostacei e frutti di mare.

Tutto inizia nel lontano 1970 a Usini, in Sardegna. Da allora sono passati più di 50 anni ma e Vinicola Cherchi, grazie alla dedizione e alla passione della famiglia, ha raggiunto il suo obbiettivo principale: far conoscere e apprezzare i propri vini, e il proprio territorio, in tutto il mondo. Nonostante tutti i riconoscimenti, però, in loro resta vivo l'orgoglio di essere dei vignaioli puri, protagonisti di ogni fase della produzione del loro vino, dalla vigna alla bottiglia. In campagna, oggi come mezzo secolo fa, le viti vengono gestite nel pieno rispetto dello scorrere delle stagioni e dei ritmi della natura. I vitigni che maggiormente rappresentano l'azienda sono il Vermentino, il Cagnulari e il Cannonau che, tra le colline di Usini, trovano il microclima ideale per crescere e diventare unici ed inimitabili.

La Vigna

Terreno	buona struttura calcarea associata a frazioni argillose.
Esposizione	sud-est
Allevamento	controllospalliera con potatura a Guyot
Densità imp.	0

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	100% vermentino
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	le uve provenienti prevalentemente dal vigneto omonimo, vengono selezionate durante la raccolta e, giunte in cantina, vengono diraspate, pigiate e sottoposte a pressatura soffice. Il mosto ottenuto fermenta alla temperatura di 17/18°C con lieviti selezionati
Sensazioni	Colore giallo paglierino piuttosto intenso con riflessi verdognoli, brillante. Buona intensità e persistenza con sentori floreali e vegetali: note di erbe, fiori di campo e foglia di pomodoro. Ha nerbo e freschezza conferitagli dall'acidità, è caldo e morbido grazie alla consistente struttura. Piacevolezza aromatica con finale floreale persistente. Per le sue particolari caratteristiche può essere gustato anche alcuni anni dopo la vendemmia

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821