ACQUISTATO IL .....

"Terre Fenicie" Vermentino di Sardegna DOC 2024 2024



Ampio e morbido

Prendi un vigneto assolato e non troppo distante dal mare, dove l'aria è carica di iodio e di profumi di erbe selvatiche. Prendi un vitigno tipico in grado di dar vita a vini straordinari. Se tutto questo avviene in Sardegna, il vitigno non può essere che il Vermentino. Proprio come questo Terre Fenicie, Vermentino di Sardegna DOC, proposto qui da Cantine Sardus Pater. Bianco 100% Vermentino, prodotto con uve raccolte a livello del mare nel Basso Sulcis, nella zona costiera del sud ovest della Sardegna. Qui la media di età delle viti utilizzate è di 15 anni e la vendemmia avviene durante la prima settimana di settembre. In cantina le uve vengono inizialmente lasciate macerare a freddo in contatto con le bucce, per un periodo di circa 10 ore a temperatura controllata. Segue la fermentazione alcolica, sempre svolta in acciaio a temperatura controllata e la fase di affinamento in bottiglia per 3 mesi. Terre Fenicie si presenta nel bicchiere di un bel colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso, il vino offre profumi di particolare finezza. Floreale e fruttato con note di fiori di sambuco e pesca bianca. In bocca, invece, si presenta ampio e morbido, con un buon equilibrio tra frutta e freschezza. Il retrogusto, infine, richiama netti tocchi minerali. Servito a una temperatura di 8-10°C, è perfetto per accompagnare piatti di pesce crudo, molluschi e crostacei.

La Cantina Sardus Pater è una cooperativa nata nel 1949. Oggi può contare sulla collaborazione di circa 200 soci che lavorano circa 300 ettari di superficie vitata di proprietà. La principale vocazione della cantina è quella di produrre il pregiato Carignano del Sulcis, con uve raccolte in vigneti storici ancora a piede franco. I soci seguono tutte le fasi della produzione, dalla coltivazione delle vigne, alla fase produttiva, fino all'affinamento dei vini e l'imbottigliamento. Il processo produttivo segue tecniche colturali tradizionali che, combinati con le moderne tecnologie e con rigorosi controlli di qualità, permette di realizzare una produzione interamente certificata.

La Vigna

Terreno	Alluvionali
Esposizione	Sud
Allevamento	Cordone Speronato
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	Vermentino di Sardegna 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
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 alla bottarga o ai frutti di mare.
Vinificazione	Dopo la raccolta, il mosto viene sottoposto a macerazione a freddo a 10°C, seguita dalla fermentazione a bassa temperatura che dura circa 10 giorni. Il vino matura in platea per alcuni mesi prima di essere imbottigliato.
Sensazioni	Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso ha un profumo di particolare finezza, floreale e fruttato con note di fiori di sambuco e pesca bianca. In bocca il vino è ampio e morbido, con un buon equilibrio tra aromi fruttati e freschezza. Termina con un tocco 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