ACQUISTATO IL .....

"Nord Est" Vermentino di Sardegna DOC 2025 2025



La Vigna

Terreno	suolo di disfacimento granitico
Esposizione	Nord-est
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	vermentino 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	vinificazione in bianco con fermentazione a temperatura controllata
Sensazioni	Colore: giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Olfatto: bcon lontano sentore di mandorla amara. Sapore: fresco ed asciutto

Attenzione... crea dipendenza!

La Gallura non sono solo spiagge da cartolina. Qui, infatti, su colline che oscillano fra 100 e 450?metri, le viti affondano le radici in terreni di disfacimento granitico ricchi di potassio: un mix che regala naturale mineralità ai grappoli del Vermentino. Per questo, nel 1956, ventidue viticoltori unirono le forze e fondarono la Cantina Sociale del Vermentino. Oggi i soci sono 350 e curano circa 600?ettari. Nord?Est nasce da una vendemmia manuale alle prime luci dell'alba. In cantina si parte con una pressatura soffice e sgrondo immediato del mosto fiore. Segue una fermentazione in acciaio e qualche mese in contatto con i lieviti fini, con bâtonnage leggero, per regalare volume al vino finito, senza oscurare la fragranza originaria. Nel calice brilla di un bel giallo paglierino, con riflessi verdognoli. Al naso alterna pesca bianca, scorza di limone, rosmarino, ginestra e il tipico eco di mandorla amara. In bocca è teso, asciutto, attraversato da un'onda salina che invita al secondo assaggio. Il finale, pulitissimo, rimanda a frutta a polpa gialla, erbette fresche e sensazioni minerali. A tavola, con questo Vermentino si va a colpo sicuro. Con un crudo di gamberi rossi, ad esempio, dove la dolcezza del crostaceo trova contrappunto nella sapidità del vino. Ottimo anche con una bella fregola ai frutti di mare o, come aperitivo, in abbinamento a Pecorino sardo semi?stagionato. Attenzione... crea dipendenza!

Siamo in Gallura, sulla costa nord?orientale della Sardegna, dove la vite convive da secoli con granito, vento e luce intensa. Qui si trova la Cantina?Sociale del?Vermentino?Monti, nata nel 1956 dall'intuizione di 22 viticoltori che decisero di fare squadra per valorizzare il loro bianco più identitario. Oggi la cooperativa conta circa 350 soci, 600?ettari di vigneti distribuiti fra Monti, Telti, Olbia e Loiri Porto San?Paolo, e una produzione che sfiora i 2,8?milioni di bottiglie. L'assetto societario rimane quello originale: ogni vignaiolo partecipa alle scelte agronomiche e riceve formazione continua, così da elevare la qualità media delle uve conferite. L'attenzione alle risorse del territorio non è solo retorica. Dal 2011 il tetto della cantina ospita 692 pannelli fotovoltaici che coprono buona parte del fabbisogno energetico — un investimento pionieristico per la zona, pensato per ridurre i costi ma soprattutto l'impronta ambientale. A questo si affiancano pratiche di lotta integrata in vigna e un uso mirato dell'acqua, fondamentale in un'area soggetta a siccità estiva. La filosofia aziendale si riassume in tre concetti fondamentali: cooperare, innovare, custodire. Cooperare perché la forza del gruppo consente ai piccoli conferitori di competere con standard elevati. Innovare grazie a tecnologia e laboratorio analisi interno che controlla ogni lotto. Custodire, infine, perché i soci sanno di avere in mano un patrimonio paesaggistico fragile e unico, da trasmettere intatto alle generazioni future. Chi visita Monti ritroverà tutto questo. In un mercato dove la Sardegna rischia di essere confusa in un'unica cartolina estiva, Cantina?del?Vermentino?Monti preferisce parlare con la voce di 350 famiglie, orgogliose di produrre vini che sanno di casa ma viaggiano bene in tutto il mondo.

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