ACQUISTATO IL .....

"Cala Silente" Vermentino di Sardegna DOC 2025 2025



Freschezza mediterranea

Cala Silente è un Vermentino di Sardegna DOC che nasce da uve Vermentino attentamente selezionate nei vigneti meglio esposti del Sulcis, dove il clima caldo e la brezza mediterranea regalano uno stile aromatico caratteristico. Il vino si presenta di colore paglierino luminoso con riflessi verdi e dorati e si apre con profumi intensi e complessi di mela, pesca e agrumi. La vinificazione in acciaio e la maturazione sulle proprie fecce in cemento gli conferiscono equilibrio, rotondità e una naturale persistenza gustativa. Al palato è fine, fresco e sapido, con un finale pulito e armonico che richiama la mineralità del territorio. Un bianco territoriale che esprime con chiarezza il carattere mediterraneo del vermentino sardo.

Cantina Santadi è il punto di riferimento del Sulcis, nel sud-ovest della Sardegna, terra estrema e profondamente vocata alla viticoltura mediterranea. Nata nel 1960 come cooperativa di vignaioli, riunisce oggi centinaia di famiglie che custodiscono le vigne storiche del territorio. Il cuore della produzione è il Carignano del Sulcis, vitigno simbolo della denominazione. Qui la vite cresce su suoli sabbiosi, battuti dal vento e dalla luce del mare. Uno scenario unico che regala vini intensi, solari e di grande identità. La cantina unisce tradizione contadina e competenza tecnica moderna. Ogni etichetta racconta il carattere autentico del Sud della Sardegna. Una firma autorevole per chi cerca vini di territorio, profondi e riconoscibili.

La Vigna

Terreno	Terreni tendenzialmente di medio impasto, argillosi e sabbiosi.
Esposizione	
Allevamento	controspalliera
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	vermentino 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2-3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Le uve raccolte manualmente subiscono un'ulteriore selezione in cantina prima di essere vinificate separatamente in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (16-18 °C). L'evoluzione del vino al termine della fermentazione alcolica, prosegue in vasche di cemento a contatto con i propri lieviti, per conferire maggior rotondità e gusto al prodotto finito.
Sensazioni	Colore: paglierino con luminosi riflessi verde-oro. Profumo: complesso e intenso con sentori di mela, pesca e agrumi. Gusto: di naturale persistenza gustativa si distingue per la particolare finezza ed equilibrio.

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