ACQUISTATO IL .....

Vermentino di Sardegna DOC Friscu de Mari 2014



Una ventata di aria fresca dal sud della Sardegna

"Friscu de Mari", un gioco di parole che evoca le fresche brezze marine che nei dintorni di Villasimius contribuiscono ad abbassare leggermente le temperature, portando a maturazione le uve e aumentandone i caratteri aromatici: prova ne è il Vermentino di Sardegna DOC che ti presentiamo oggi, i cui ricchi profumi ben si uniscono ad un ottimo corpo e ad una spiccata facilità di beva.

Il Vermentino è sicuramente uno dei vini bianchi più apprezzati e conosciuti dai consumatori italiani. Un vitigno generoso, coltivato in tutta Italia e soprattutto in Liguria e Toscana, ma che trova il suo habitat ideale in Sardegna, dove il clima ed il terroir alimentano i suoi profumi diretti e piacevoli. La zona del cagliaritano dove ha sede l'Azienda Agricola Agriplaya è contraddistinta da un paesaggio selvaggio, anche dal punto vitivinicolo, che rende questo territorio unico e molto diverso dalla zona settentrionale della Gallura da cui provengono la maggior parte dei vermentini sardi. Questo Friscu de Mari 2014 colpisce per la sua facilità di beva, una peculiarità importante se si considera come questo non sia un vino leggero, né per struttura generale né per grado alcolico. All'esame olfattivo è ampio e ricco e al palato è morbido, grazie ad un'acidità moderata, e incredibilmente soddisfacente. "Friscu de Mari", una ventata di aria fresca da non farsi assolutamente scappare.

La Vigna

Terreno	Disfacimento granitico
Esposizione	Est, 30m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco fermo secco DOC
Provenienza	Sardegna
Uve	Vermentino 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	12-14°
Quando Berlo	Entro l'anno
Abbinamento	Piatti a base di pesce cotto alla brace, frutti di mare. Si abbina perfettamente anche ai formaggi freschi
Vinificazione	Pigiadiraspatura e macerazione a freddo per circa 10 ore. Sgrondatura del solo mosto fiore e fermentazione a bassa temperaturea per circa 15 giorni. Leggera chiarifica, filtrazione e imbottigliamento.
Sensazioni	Al naso è contraddistinto da profumi ricchi di frutta bianca e pesca. La bocca è di grande corpo e spessore, con sensazioni ricche ed appaganti, grazie anche ad un?acidità molto morbida

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. 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