

ACQUISTATO IL

Vermentino di Sardegna DOC Evento

2016

L'abito non fa il monaco



L'apparenza può ingannare, anche nel mondo del vino. Lo dimostra la bottiglia del Vermentino Evento: una bottiglia originale, quasi eccentrica, modernissima, ma che nasconde un bianco che fa sul serio. Centrato, varietale, racconta un territorio i cui vini sono di indiscussa qualità, ma di cui c'è ancora tanto da scoprire. Facciamolo insieme!

Pauli?s è un brand nuovo, che però ha alle spalle più di novant?anni di esperienza e lavoro di una delle più antiche cantine sociali italiane e la prima della Sardegna, la Cantina Sociale di Monserrato. Nell?importante regione vitivinicola del Campidano, la mission di Pauli?s è quella di avvicinare i giovani al mondo e alla cultura del vino. Da qui il packaging accattivante, che racchiude un prodotto di altissima qualità, creando un perfetto connubio tra tradizione ed innovazione, e rendendo i prodotti Pauli?s subito apprezzabili e riconoscibili.

La Vigna

Terreno

Esposizione Nord, sud, sud-est, 50 m s.l.m.

Allevamento Guyot e Alberello sardo Densità imp. 4.500 ceppi per ettaro

II Vino

Tipologia Bianco fermo secco

Provenienza Sardegna

Uve 100% Vermentino di Sardegna

Gradazione 13.5% 12° Temp. Servizio

Quando Berlo Entro 1 anno da oggi

Abbinamento Aperitivi, specialmente a base di pesce

Vinificazione Pigiatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (15-18°C). Inoculo di lieviti

selezionati. Affinamento e stabilizzazione in contenitori in acciaio inox con permanenza per almeno quattro mesi sulle

proprie fecce fini.

Sensazioni Giallo paglierino, dai profumi freschi, mediterranei, e dalla consistenza piena e vellutata