ACQUISTATO IL .....

Vermentino di Sardegna DOC 2019

La Sardegna in un bicchiere di Vermentino

Antonella Corda ha abituato i suoi tanti appassionati a degustare vini profondamente autentici, costruiti con tanto lavoro in vigna più che in cantina dove, grazie a una tecnologia moderna, si limita a valorizzare al meglio ogni varietà. Non fa eccezione questo bellissimo Vermentino di Sardegna, fresco e "marino" fin dal primo sorso. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso i profumi più intensi sono quelli di fiori bianchi e di agrumi, a cui seguono note intriganti di erbe mediterranee. In bocca è elegante, sempre piacevolmente fruttato con una nota sapida che non può non far pensare al bel mare della Sardegna. Il finale è lungo e godibile. Un calice che chiama a gran voce un abbinamento del territorio.

Una "boutique winery", quella gestita con passione da Antonella Corda a partire dal 2010. Quaranta ettari complessivi, di cui 12 vitati. Un'azienda profondamente legata al suo territorio e alla valorizzazione dei vitigni autoctoni dell'isola. In località Pranu Raimondo, in provincia di Cagliari, Antonella e la sua famiglia lavorano da sempre cercando di avere il massimo rispetto dell'ambiente e della natura, dando vita a vini di assoluta raffinatezza e autenticità. Se in vigna un microclima unico garantisce le condizioni ottimali per la crescita delle piante, in cantina sono le più moderne tecnologie ad assicurare che tutto il patrimonio di profumi e aromi non venga rovinato.

La Vigna

Terreno	Suolo marnoso calcareo
Esposizione	200m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4545 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	100% Vermentino
Gradazione	14%
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Perfetto a bere subito, ma se ben conservato può essere bevuto entro 2-3 anni.
Abbinamento	Ottimo come aperitivo e in abbinamento ai primi piatti di pesce e crostacei.
Vinificazione	La vinificazione viene fatta ai primi di settembre, con raccolta manuale delle uve in cassette. Vinificazione classica in bianco con affinamento di 6 mesi in acciaio sui lieviti.
Sensazioni	Intenso e fragrante, questo Vermentino riunisce le essenze dei giardini del mediterraneo, fiori d'arancio, pompelmo, limoni, salvia e capperi. Un'acidità vibrante contrasta i toni caldi e la sua morbidezza.

© 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