ACQUISTATO IL .....

# "Su'Imari" Vermentino di Sardegna DOC 2021 2021




## Sapido e freschissimo

Il Vermentino ama affondare le sue radici sulle spiagge vicino al mare. Metaforicamente, sia chiaro. Di fatto, però, questo vitigno nel bacino del Mediterraneo dà i suoi frutti migliori soprattutto nelle zone costiere. In Sardegna, in particolare, dove da sempre è usato per dar vita a vini di grande piacevolezza, perfetti per accompagnare la buona cucina di mare regionale. Su'Imari è il Vermentino di Sardegna DOC proposto da cantina Su'entu. Il suo colore è giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso si contraddistingue per i profumi freschi e fragranti di frutta a polpa gialla matura e fiori di campo. In bocca, invece, è sapido e freschissimo. Gradevolmente fruttato, gode di un bel finale lungo e piacevole. Nato per accompagnare con soddisfazione piatti a base di pesce, sa valorizzare anche un primo semplice ma gustoso come delle linguine con verdure e zafferano.

La storia della cantina Su'entu racconta di un ritorno alla terra e alle antiche origini contadine. La famiglia Pilloni, infatti, agli inizi degli anni 50 già possedeva terreni e si dedicava all'agricoltura. Poi, dopo un progressivo distacco dall'attività in campagna per dedicarsi al commercio, il forte richiamo della terra riportò le nuove generazioni a occuparsi della vigna. In particolare fu Salvatore a fondare la nuova cantina. I terreni calcarei argillosi della Marmilla, su cui sorgono le vigne, hanno richiesto circa un decennio di tempo per dare frutti di qualità eccellente. Complice un clima mite e il caratteristico vento che accarezza i filari ogni giorno. Non a caso Su'entu significa "il vento". Oggi la cantina è guidata da Valeria, Roberta e Nicola Pilloni, affiancati da un giovane team di viticoltori e cantinieri che è stato formato sotto la guida esperta di un agronomo e di un enologo. Grazie all'amore e alla professionalità di tutti, oggi Su'entu esporta i suoi vini in tutto il mondo.

## La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Calcareo-argilloso |
| **Esposizione** | Sud |
| **Allevamento** | Controspalliera con potatura a Guyot |
| **Densità imp.** | 5000 |

## Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Bianco Fermo Secco DOC |
| **Provenienza** | Sardegna |
| **Uve** | 100% Vermentino |
| **Gradazione** | 13% vol |
| **Temp. Servizio** | 12 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 3 anni |
| **Abbinamento** | Aperitivo, Menu di pesce |
| **Vinificazione** | Vendemmia manuale in cassetta durante la prima settimana di settembre, diraspa-pigiatura, pressatura soffice, decantazione del mosto e fermentazione a temperatura di 16° C. in acciaio. Affina in acciaio per 5 mesi sui suoi lieviti |
| **Sensazioni** | Di colore, giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso piccano fiori bianchi e leggere note di frutta tropicale e di erbe aromatiche. Al palato si contraddistingue per la piacevole sapidità e la gradevole freschezza accompagnate da note fruttate |



© 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