PALMALIAS
SARDEGNA ITALIA

VERMENTINO
2023

DENOMINAZIONE E NOME:
Palmalias Vermentino di Sardegna Doc.

VITIGNI:
Vermentino 100%.

ZONA DI PRODUZIONE:
le uve provengono da vigneti situati nel sud della Sardegna in un territorio che comprende Sarcidano, Campidano, Marmilla e Barbagia.

BOTTIGLIE PRODOTTE:
40.000.

VINIFICAZIONE:
dopo diraspatura e pressatura soffice, il mosto viene conferito in vasche di acciaio inox dove subisce in maniera statica una chiarifica a freddo. Dopodiché il mosto viene inoculato con lieviti selezionati ed avviata la fermentazione, alla fine della quale il vino rimane sulle proprie fecce per 4 mesi. In questo periodo ogni settimana le fecce nobili vengono messe in sospensione.

AFFINAMENTO:
sui lieviti in acciaio inox per 4 mesi. Dopodiché viene filtrato e messo in bottiglia.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:
fino a 3 anni.

NOTE DEGUSTATIVE:
color giallo paglierino brillante con riflessi dorati, questo vino di media intensità è fresco e regala al naso note di erba tagliata e fieno con un accenno di salvia ed erbette. A queste si affiancano note floreali di biancospino. I sentori olfattivi vengono rispecchiati al gusto: freschezza in ingresso, sapidità ed una buona lunghezza. Il finale leggermente mandorlato invita alla beva ed ha una buona persistenza gusto-olfattiva.

ABBINAMENTI:
classico bicchiere da aperitivo: si sposa molto bene con gli spaghetti al pesto, spigola o orata alla griglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
6 °C in estate, 8 °C in inverno.

Bianco 750 ml 13%