



PALMALIAS

SARDEGNA ITALIA



VERMENTINO

2023

**HERKOMST EN NAAM:**

Palmalias Vermentino di Sardegna DOC.

DRUIF:

Vermentino 100%.

PRODUCTIEGEBIED:

De druiven komen uit wijngaarden in het zuiden van Sardinië, uit een regio die Sarcidano, Campidano, Marmilla en Barbagia omvat.

GEPRODUCEERDE FLESSEN:

40.000.

VINIFICATIE:

Na het ontstelen en zacht persen, wordt het sap overgebracht naar roestvrijstalen tanks waar het wordt geklaard bij koude temperaturen. Vervolgens wordt het sap geïnoculeerd met geselecteerde gisten en begint de fermentatie, waarbij de wijn aan het einde nog 4 maanden op zijn eigen droesem blijft. Gedurende deze periode worden de fijne droesem.

RIJPING:

Op de droesem in roestvrijstalen tanks gedurende 4 maanden. Daarna wordt het gefilterd en gebotteld.

VEROUDERINGSPOTENTIEEL:

Tot 3 jaar.

DEGUSTATIE:

Met een heldergele kleur met gouden reflecties, is deze wijn van gemiddelde intensiteit fris en biedt het neusaroma's van vers gemaaid gras en hooi met een vleugje salie en kruiden. Daarnaast zijn er bloemige tonen van meidoorn. De geurige indrukken worden weerspiegeld in de smaak: frisheid bij binnenkomst, ziltigheid en een goede lengte. De licht amandelachtige afdronk nodigt uit tot drinken en heeft een goede smaak- en geurpersistentie.

COMBINATIES:

Als klassiek aperitiefglas past hij heel goed bij spaghetti met pesto, zeebaars of gegrilde dorade.

SERVEERTEMPERATUUR:

6 °C in de zomer, 8 °C in de winter.



Witte

750 ml

13%