PALMALIAS

SARDEGNA ITALIA

VERMENTINO

2024

DÉNOMINATION ET NOM:
Palmalias Vermentino di Sardegna DOC.

CÉPAGE:
Vermentino 100%.

ZONE DE PRODUCTION:
Les raisins proviennent de vignobles situés dans le sud de la Sardaigne, dans une région comprenant Sarcidano, Campidano, Marmilla et Barbagia.

BOUTEILLES PRODUITES:
40.000.

VINIFICATION:
Après égrappage et pressurage doux, le moût est transféré dans des cuves en acier inoxydable où il subit une clarification à froid de manière statique. Ensuite, le moût est inoculé avec des levures sélectionnées et la fermentation est initiée, à la fin de laquelle le vin reste sur ses lies pendant 4 mois. Pendant cette période, les lies fines sont remises en suspension chaque semaine.

AFFINAGE:
Sur les lies en acier inoxydable pendant 4 mois. Ensuite, il est filtré et mis en bouteille.

CAPACITÉ DE VIEILLISSEMENT:
Jusqu'à 3 ans.

NOTES DE DÉGUSTATION:
De couleur jaune paille brillante avec des reflets dorés, ce vin d'intensité moyenne est frais et offre au nez des notes d'herbe fraîchement coupée et de foin avec une touche de sauge et d'herbes. À celles-ci s'ajoutent des notes florales d'aubépine. Les arômes perçus au nez se retrouvent en bouche : fraîcheur en entrée, salinité et bonne longueur. La finale légèrement amandée invite à la dégustation et présente une bonne persistance gustative et olfactive.

ACCORDS:
En verre classique d'apéritif, il se marie très bien avec des spaghettis au pesto, du bar ou de la dorade grillée.

TEMPÉRATURE DE SERVICE:
6 °C en été, 8 °C en hiver.