

LINEA CLÁSICA

## DONNIKALIA

## Vermentino di Sardegna D.O.C.



Nacido de la uva autóctona vermentino. Blanco seco, vino de sabor intenso, delicado, frutado y elegante. Se marida con mariscos, pastas y risottos.



## NOTAS DE VINO

DONNIKALIA	
<b>Terreno:</b>	Arenoso y guijarroso, con exposición noreste
<b>Clima:</b>	Mediterráneo, con inviernos templados, lluvias moderadas y veranos cálidos y ventilados
<b>Cosecha:</b>	Final de agosto e inicio de septiembre. La uva es recogida con 208 gr/l de azúcar
<b>Vinificación:</b>	Despalillado y prensado suave. Fermentación con temperatura controlada no superior a 15°C.
<b>Refinamiento:</b>	En tanques de acero
<b>Embotellado:</b>	En atmósfera de azoto; tapón de corcho natural 44x26 mm
<b>Los datos analíticos:</b>	Grado alcohólico 12,5-13 % vol., acidez total 5,5 gr/l en ácido tartárico, azúcar residual 3,5 gr/l
<b>Características organolépticas:</b>	Color amarillo pajerizo con evidentes reflejos verdes, perfume típico que recuerda la almendra en flor, gusto seco, sávido y fresco, con agradable aroma de frutas
<b>Emparejamientos:</b>	Óptimo para acompañar aperitivos, entradas de mar, pastas y segundos platos de pescado y carnes blancas delicadas
<b>Temperatura de servicio:</b>	10°C
<b>Formato:</b>	37,5 cl - 75 cl