

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