

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  |