

Linea Classica

ARVALI

Vermentino di Sardegna D.O.C.



Originato dal vitigno autoctono vermentino. Fermenta a temperatura controllata. Un grande vino bianco fine ed elegante.

Si abbina a saporiti piatti di pesce, minestre e carni bianche.



NOTE VINICOLE

ARVALI	
Terreno:	Medio impasto tendente all'argilloso con esposizione a nord
Clima:	Mediterraneo, con inverni miti, piogge moderate ed estati calde e ventilate
Vendemmia:	Tardiva, ultima settimana di settembre, l'uva è colta con gr/l 216 di zuccheri
Vinificazione:	Diraspatura e successiva pigiatura soffice. Macerazione pre-fermentativa a freddo per 12/24 ore mentre la temperatura è controllata a non più di 15°C.
Affinamento:	In serbatoi di acciaio per 3-4 mesi
Imbottigliamento:	In atmosfera di azoto; tappo di sughero naturale 44x26
Dati Analitici:	Grado alcolico 13,5-14% vol., acidità totale gr/l 5,5 in acido tartarico, zuccheri residui gr/l 3,4
Caratteri organolettici:	Colore paglierino, profumi floreali intensi ed avvolgenti con note aromatiche, gusto secco, morbido, intenso, sapido e persistente
Abbinamenti:	Ideale per l'aperitivo, grigliate di pesce e carni bianche
Temperatura di Servizio:	12/14°C
Formato:	75 cl