

# ARVALI

## Vermentino di Sardegna D.O.C.



Originado do vinhedo autóctone vermentino. Fermenta em temperatura controlada. um grande vinho branco fino e elegante. Harmoniza-se com pratos saborosos de peixe, sopas e carnes brancas.



## NOTAS DE VINHO

ARVALI	
<b>Chão:</b>	Textura média com tendência ao argiloso com exposição a norte
<b>Clima:</b>	Mediterrâneo, com invernos temperados, chuvas moderadas e verões quentes e ventilados
<b>Colheita:</b>	Tardia, última semana de setembro, a uva é colhida com 216 g/l de açúcares
<b>Vinificação:</b>	Desengace e em seguida esmagamento suave. Maceração pré-fermentativa a frio durante 12/24 horas enquanto a temperatura é controlada em não mais de 15°C.
<b>Requite:</b>	Em tanques de aço durante 3-4 meses
<b>Engarrafamento:</b>	Em atmosfera de nitrogênio; rolha de cortiça natural 44x26
<b>Os dados analíticos:</b>	Teor alcoólico 13,5-14% vol., acidez total 5,5 g/l em ácido tartárico, açúcares residuais 3,4 g/l
<b>Características organolépticas:</b>	Cor palhete, perfumes florais intensos e envolventes com notas aromáticas, gosto seco, suave, intenso, aromático e persistente
<b>Emparelhamentos:</b>	Apropriado para o aperitivo, peixe grelhado e carnes brancas
<b>Temperatura de Serviço:</b>	12/14°C
<b>Formato:</b>	75 cl