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

Chão:	Textura média com tendência ao argiloso com exposição a norte
Clima:	Mediterrâneo, com invernos temperados, chuvas moderadas e verões quentes e ventilados
Colheita:	Tardia, última semana de setembro, a uva é colhida com 216 g/l de açúcares
Vinificação:	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.
Requinte:	Em tanques de aço durante 3-4 meses
Engarrafamento:	Em atmosfera de nitrogênio
Os dados analíticos:	Teor alcoólico 13,5-14% vol., acidez total 5,5 g/l em ácido tartárico, açúcares residuais 3,4 g/l
Características organolépticas:	Cor palhete, perfumes florais intensos e envolventes com notas aromáticas, gosto seco, suave, intenso, aromático e persistente
Emparelhamentos:	Apropriado para o aperitivo, peixe grelhado e carnes brancas
Temperatura de Serviço:	12/14ºC
Formato:	75 cl