

DONNIKALIA

Vermentino di Sardegna D.O.C.



Originado de vinhedo autóctone vermentino. Branco seco.
 Vinho com sabor intenso, delicado, frutado e elegante.
 Harmoniza-se com crustáceos, sopas e risotos.



NOTAS DE VINHO

DONNIKALIA	
Chão:	Arenoso e pedregoso, exposição Norte-Leste
Clima:	Mediterrâneo, com invernos temperados, chuvas moderadas e verões quentes e ventilados
Colheita:	Fim de agosto início de setembro, a uva é colhida com 208 g/l de açúcares
Vinificação:	Desengace e esmagamento suave, Fermentação em temperatura controlada não superior a 15°C.
Requite:	Em tanques de aço
Engarrafamento:	Em atmosfera de nitrogênio; rolha de cortiça natural 44x26 mm
Os dados analíticos:	Teor alcoólico 12,5-13 % vol., acidez total 5,5 g/l em ácido tartárico, açúcares residuais 3,5 g/l
Características organolépticas:	Cor amarelo palhete com evidentes reflexos verdes, perfume típico que lembra a amendoeira em flor, gosto seco, aromático e fresco, com agradável aroma de fruta
Emparelhamentos:	Ótimo para acompanhar aperitivos, entradas de mar, sopas e pratos à base de peixe e carnes brancas delicadas
Temperatura de Serviço:	10°C
Formato:	37,5 cl - 75 cl