

# 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

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