

ОПИСАНИЕ МАРКИ ВИНА ДОННИКАЛИА

Vermentino di Sardegna D.O.C.



Типичный местный сорт верментино. Белое сухое вино с насыщенным изящно- деликатным фруктовым вкусом. Подаётся к моллюсками, ризотто и супам



ВИН ПРИМЕЧАНИЯ

ОПИСАНИЕ МАРКИ ВИНА ДОННИКАЛИА	
земля:	Северо-восточные земли песчаные и каменистые
климат:	Климат Средиземноморский с мягкими зимами, умеренными осадками и жаркими ветренными летними периодами
урожай:	Сбор урожая конец августа, начало сентября, виноград собирают с показателями сахара 208 г/л
виноделие:	Отделение ягод от грозди и мягкое их прессование, ферментация при температуре не выше 15 С
утонченность:	Выдержка в стальных ёмкостях
разлив:	Розлив в атмосфере азота, натуральная пробка 44x26 мм
Аналитические данные:	Градус алкоголя 12,5-13 % vol.,общая кислотность 5,5 в винной кислоте, остаточный сахар 3,5 г/л
органолептические характеристики:	Жёлто-соломенного цвета с зеленоватым оттенком, аромат цветущего миндаля, на вкус сухое, свежее, содсержательное с приятной фруктовой нотой.
спариваний:	Отлично подходит к аперитиву, закускам из морепродуктов, супам, рыбным блюдам , а также к белому мясу
Температура сервировки:	
формат:	