

# Donnikalia

## Vermentino di Sardegna D.O.C.



Originato dal vitigno autoctono vermentino. Bianco secco. Vino dal sapore intenso, delicato, fruttato ed elegante. Si abbina a crostacei, minestre e risotti.



## NOTE VINICOLE

### DONNIKALIA

<b>Terreno:</b>	Sabbioso e ciottoloso, esposizione Nord-Est
<b>Clima:</b>	Mediterraneo, con inverni miti, piogge moderate ed estati calde e ventilate
<b>Vendemmia:</b>	Tra fine agosto e i primi di settembre
<b>Vinificazione:</b>	Diraspatura e pigiatura soffice, Fermentazione a temperatura controllata non superiore a 15°C.
<b>Affinamento:</b>	In serbatoi di acciaio
<b>Imbottigliamento:</b>	In atmosfera di azoto
<b>Dati Analitici:</b>	Grado alcolico 12,5-13 % vol., acidità totale gr/l 5,5 in acido tartarico, zuccheri residui gr/l 3,5
<b>Caratteri organolettici:</b>	Colore giallo paglierino con evidenti riflessi verdi, profumo tipico che ricorda il mandorlo in fiore, gusto secco, sapido e fresco, con piacevole aroma di frutta
<b>Abbinamenti:</b>	Ottimo per accompagnare aperitivi, antipasti di mare, minestre e secondi a base di pesce e carni bianche delicate
<b>Temperatura di Servizio:</b>	10°C
<b>Formato:</b>	37,5 cl - 75 cl