Vermentino di Sardegna D.O.C.

Il Vermentino di Sardegna Le Clivie racchiude l'essenza della Sardegna, esprimendo una gamma di aromi tipici dell'isola mediterranea. Sapido, fresco e bilanciato, il Vermentino Le Clivie rivela sentori minerali e floreali.

Un vino versatile e piacevole, dalla struttura morbida, sintesi perfetta dell'equilibrio tra terra e mare.

DACASTELLO

Dacastello Vini Pregiati S.R.L . - Via Industria, 17 - 12051 Alba (CN) - ITALIA
Tel. +39 0173 509748 info@dacastellovini.com - **www.dacastellovini.com**

Vermentino di Sardegna D.O.C.

UVE 100% Vermentino

DENOMINAZIONE D.O.C.

AREA DI PRODUZIONE Gallura, Sardegna, Italia

CLIMA Caldo e ventilato

VINIFICAZIONE In bianco con pressatura soffice e fermentazione in contenitori in acciaio inox

ALCOL 12,5°

RESIDUO ZUCCHERINO 1 gr/l

ACIDITA' TOTALE 5,7 gr/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8°

FORMATO 0,75 L

BEVIBILITA' Il vino è imbottigliato in vetro, non ha quindi scadenza. Si suggerisce uno stoccaggio in ambiente fresco e asciutto. Per apprezzare al meglio le qualità si consiglia di consumarlo entro 8-12 anni

COLORE Giallo paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO Bouquet aromatico, fine ed elegante

SAPORE Equilibrato, morbido e di buona struttura

ABBINAMENTO Accompagna bene antipasti e piatti a base di pesce. Eccellente anche con piatti sfiziosi come il ceviche, la tempura o il pollo al curry.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013239020
CODICE EAN CARTONE	805301323
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
CARTONI PER STRATO	19
CARTONI PER PEDANA	95
PESO LORDO BOTTIGLIA	1840 gr
PESO LORDO CARTONE	11040 gr

Le Clivie