



**PRIMO BIANCO**  
VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

---

UVAGGIO:  
VERMENTINO.

VENDEMMIA:  
TRA FINE AGOSTO E INIZIO SETTEMBRE.

VINIFICAZIONE:  
UNA PARTE DELLE UVE VIENE FATTA MACERARE A BASSA TEMPERATURA PER 10 - 12 ORE. LA FERMENTAZIONE È CONDOTTA TRA 12° E 14°C. SEGUE BREVE AFFINAMENTO IN ACCIAIO E MATURAZIONE PER ALMENO 2 MESI IN BOTTIGLIA.

COLORE:  
GIALLO PAGLIERINO SCARICO CON LEGGERI RIFLESSI VERDI.

PROFUMO:  
PROFUMO DI BUONA INTENSITÀ CON UN DECISO FRUTTO FRESCO SU FONDO FLOREALE.

GUSTO:  
ARMONIOSO E LEGGERMENTE SAPIDO CON NOTE FRUTTATE. STRUTTURA DISCRETA, CON BUONA ACIDITÀ E SAPIIDITÀ CHE LASCIANO UN'ELEGANTE PERSISTENZA.

GRADAZIONE:  
12,5 - 13% VOL.

ABBINAMENTI:  
PESCI AL SALE, ANTIPASTI DI MARE, FORMAGGI CREMOSI.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:  
ESTATE: 8 - 10°C, INVERNO: 12°C.

