



SILBANIS

VERMENTINO DI SARDEGNA

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO: vermentino di Sardegna 100% da vigneti di proprietà

ZONA DI PRODUZIONE: Santa Caterina di Pittinuri-Cuglieri (OR)

EPOCA RACCOLTA: metà settembre

RESA PER ETTARO: 180 q.li/ha di uva

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: la vendemmia e' effettuata esclusivamente a mano con raccolta in cesti di asfodelo, al giusto grado di maturazione delle uve.

La vinificazione delle uve bianche viene attuata con pigiatura e spremitura soffici, attenta pulizia del mosto per decantazione statica, fermentazione a temperatura controllata (18-20 gradi C) con lieviti selezionati e parziale fermentazione malolattica.

DEGUSTAZIONE: è un vermentino dal colore giallo paglierino brillante, il suo bouquet lungo ricorda i fiori della macchia mediterranea, di particolare finezza, al gusto si presenta ampio, vellutato con retrogusto lungo ed avvolgente,

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: ideale per un aperitivo con gli amici. E' perfetto con tutta la cucina di mare, ai formaggi non stagionati ai dolci al cucchiaio e specialmente con la frutta.

VA SERVITO ALLA TEMPERATURA DI: 8 C°

GRADAZIONE: 13.5 %

