

Bienvenidos

APRENDER - DISFRUTAR - COMPARTIR
Una Comunidad hecha para TI

Únete a nosotros



Selección del Mes | Septiembre 2020

Ficha coleccionable

PRENDAS Vermentino di Sardegna D.O.C

Sardegna, Italia

ÁREA DE PRODUCCIÓN

Territorio circundante a la bodega, caracterizado por suelos de textura media compuestos por calizas arcillosas de origen mioceno, posición media montañosa, clima sub-árido.

PRODUCCIÓN TECNOLÓGICA

Después de una cuidadosa elección de las parcelas más adecuadas, la uva se despallilla seguido de un suave prensado. El mosto obtenido se clarifica mediante decantación estática en frío y la fracción limpia se inocula con levaduras seleccionadas. La fermentación se realiza a temperaturas de 14-16 ° C durante unos catorce días. Tras la fermentación, el vino permanece en contacto con sus lías nobles durante unos 45 días y se embotella en la primavera siguiente a la vendimia para conservar intactas sus características de frescura.

Uva: 100% Vermentino

MEMORIAS DE CATA

Vista: Amarillo pajizo pálido, con ligeros reflejos verdosos.

Nariz: floral intenso, fresco y afrutado evoca toques cítricos que recuerdan al limón y manzanas verdes,

Boca: Pleno, intenso y persistente, excelente acidez refrescante, con una delicada y característica veta amarga en el final.

ARMONIAS: Ensaladas verdes, arroces marineros, aperitivos de mariscos, pescado a la plancha, ceviches. Ideal con cocina asiática, especialmente cocina Hindu, Sushis, y algunos platos de la cocina libanesa como crema de berenjenas y hummus.

Servicio: 18°C a 18°C

Se beneficia con una ligera oxigenación de al menos 10/15 minutos



Disponible en:

ARCOBALENO SRL | Tel: 809-792-9740 | WS: 1 (829) 988-9099 | arcobaleno.rsm@gmail.com

WS 1829-333-9220

Instagram: @templariosdelvino

www.templariosdelvino.com