



' OGHE

Vermentino di Sardegna D.o.c.

VITIGNO:
VERMENTINO

ZONA DI PRODUZIONE:
ALGHERO, NORD OVEST DELLA SARDEGNA

CLIMA:
CARATTERISTICO CLIMA MEDITERRANEO CON INVERNI MITI ED ESTATI CALDE E SECHE, CARATTERIZZATO DA UNA NOTEVOLE VENTILAZIONE E DA SCARSE PRECIPITAZIONI, PREVALENTEMENTE CONCENTRATE IN AUTUNNO ED INVERNO.

LE NOSTRE TERRE:
PREVALENTEMENTE ARGILLOSE "ROSSE", CON IMPORTANTE PRESENZA CALCAREA

ALLEVAMENTO DELLE VITI:
IMPIANTI A SPALLIERA GUYOT

RESA UVA PER ETTARO:
100-120 QL.

COLORE:
GIALLO PAGLIERINO

PROFUMO:
OTTIMA PERSISTENZA OLFATTIV, INTENSE NOTE FLOREALI.

SAPORE:
ROTONDO ED AVVOLGENTE, SECCO E SAPIDO. SAPORE TIPICO DEI NOSTRI TERRITORI SUL MARE.

ABBINAMENTI:
APERITIVI, PRIMI PIATTI DI PESCE.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
6-8 °C

VENDEMMIA:
SECONDA DECADE DI SETTEMBRE

GRADAZIONE:
13.5 % VOL

*L'uomo modellando la vite, ottenne la voce della terra
terra e del tempo.*

Piero Delogu

