



OGHE

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

Vermentino in purezza dal colore giallo paglierino. Ha un naso fine e pulito con note floreali, frutta gialla e sentori di erbe mediterranee. Al palato è fresco, equilibrato, dotato di una buona nota sapida ed un finale appagante.

VITIGNO

Vermentino 100%.

ZONA DI PRODUZIONE

Alghero, nord ovest della Sardegna.

CLIMA

Caratteristico clima mediterraneo con inverni miti ed estati calde e secche, caratterizzato da una notevole ventilazione e da scarse precipitazioni prevalentemente concentrate in autunno ed inverno.

TERRENI

Prevalentemente argillose "rosse", con importante presenza di calcare.

ALLEVAMENTO DELLE VITI

Impianti a spalliera guyot

VENDEMMIA

Seconda decade di Settembre

RESA UVA PER ETTARO

90 -100 q/l

COLORE

Giallo paglierino

PROFUMO

Ottima persistenza olfattiva con intense note floreali

GUSTO

Rotondo ed avvolgente, secco e sapido. Sapore tipico dei nostri territori sul mare

ABBINAMENTI

Aperitivi e piatti a base di pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 – 8 °C

GRADAZIONE

13,5 % Vol.