

Vermentino di Sardegna DOCG "Costamolino" - Argiolas



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Serdiana (CA)
- Vitigno: Vermentino 100%
- Vinificazione: Attenta selezione delle uve, pressatura molto soffice con utilizzo di solo mosto fiore. raffreddamento a 10-12°C con decantazione naturale. fermentazione a 16-18°C per 20 giorni circa. Conservazione a temperatura controllata con breve sosta sulle fecce fini.
- Affinamento: 1-3 mesi in bottiglia.

IL VINO:

- Colore: Giallo paglierino con riflesso leggermente verdognolo
- Profumo: Sottile, intenso e delicato, con buona aroma primario e secondario
- Gusto: Fresco, secco ed asciutto, sapido con finale gradevole e delicato.