



CONTISSA

CLASSIFICAZIONE

Vermentino di Sardegna DOC

SIGNIFICATO DEL NOME

L'omaggio è alle contesse proprietarie di vigneti nel centro agricolo di Senorbi.

DESCRIZIONE

Un giallo rilucente con tonalità verdognole, tipiche del Vermentino, dal delizioso aroma fruttato e floreale che si apprezza nel profumo e si intensifica al palato. Gusto secco, gradevole con un retrogusto intenso e persistente. Uvaggio 100% Vermentino di Sardegna DOC. Il nostro Vermentino di Sardegna DOC Contissa, apprezzato dagli amanti del buon Vermentino, conquista sempre nuovi estimatori.

VIGNETO

Allevamento a spalliera, Densità media d'impianto 5.000 ceppi / Ha.
Produzione di circa 85 q.li / Ha

VINIFICAZIONE

Le uve selezionate vengono avviate alla pigiatura. La massa pigiata, dopo un breve periodo di macerazione a freddo, allo scopo di estrarre una maggior quantità di profumi, viene trasferita in una pressa soffice per ottenere un mosto di prima qualità. Il mosto viene poi trasferito in contenitori termo-condizionati (16° - 18° C) per essere avviato alla fermentazione alcolica. Dopo essere filtrato il vino viene messo in bottiglia e fatto riposare per circa un mese.

CALICE CONSIGLIATO

Calice a stelo lungo

ABBINAMENTO

Piatti a base di pesce.



Giallo paglierino
con riflessi verdognoli



Intenso, fruttato, fiori bianchi
con leggere note balsamiche



Secco intenso e persistente,
fresco e pieno

UVE
100% Vermentino

FORMATO BOTTIGLIA
lt 0,75

GRADAZIONE ALCOLICA
13,5 % vol

TERRENO
sabbioso-argilloso

TEMP. DI SERVIZIO
12° C.

AFFINAMENTO
minimo mesi 1 in bottiglia