



BINGIAS VERMENTINO

CLASSIFICAZIONE

Vermentino di Sardegna DOC

SIGNIFICATO DEL NOME

Traduzione in lingua sarda di "vigne"

DESCRIZIONE

Un delicato giallo, con riflessi verdognoli caratteristici del Vermentino, ricco di aroma fruttato, fresco e invitante al palato, dove esprime il meglio del gusto secco, intenso e persistente. Uvaggio 85% Vermentino di Sardegna DOC e 15% tra uve autorizzate. Le percentuali variano a seconda dell'annata per garantire il massimo della piacevolezza.

VIGNETO

Allevamento a spalliera, Densità media d'impianto 5.000 ceppi / Ha.
Produzione di circa 100 q.li / Ha.

VINIFICAZIONE

Le uve selezionate vengono avviate alla pigiatura. La pasta mosto ottenuta 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 varie filtrazioni 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, floreale



Secco intenso
e persistente

UVE

85% Vermentino, 15% uve a bacca bianca autorizzate per la zona

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5 % vol

TERRENO

collinare con suolo calcareo argilloso

TEMP. DI SERVIZIO

12° C.

AFFINAMENTO

minimo mesi 1 in bottiglia

FORMATO BOTTIGLIA

lt 0,75