



DONNA LEONORA

CLASSIFICAZIONE

Vermentino di Sardegna DOC

SIGNIFICATO DEL NOME

Nome scelto in onore della grande giudicessa d'Arborea.

DESCRIZIONE

Colore giallo paglierino dal leggero riflesso verdognolo. Profumo intenso e fruttato, sapore secco, persistente e caratteristico. Uvaggio 100% Vermentino di Sardegna DOC.

VIGNETO

Allevamento a spalliera e potatura a cordone speronato. Densità media d'impianto 4.000 ceppi / Ha. Produzione di circa 120 q.li /

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



Secco intenso e persistente

UVE
100% Vermentino

GRADAZIONE ALCOLICA
12,5 % vol

TERRENO
collinare soleggiato con suolo ricco
e fertile

TEMP. DI SERVIZIO
12° C.

AFFINAMENTO
minimo mesi 1 in bottiglia

FORMATO BOTTIGLIA
lt 0,75