

Nome: Ventu de Ma

Denominazione: Vermentino di Sardegna DOC

Vitigno: 100% Vermentino in purezza coltivato a piede franco.

Numero di bottiglie prodotte: 4000 bottiglie.

Zona di produzione: Carloforte.

Resa per ettaro: 90 quintali ad ettaro.

Affinamento: 6 mesi in vasca in acciaio a temperatura controllata.

Colore: giallo paglierino intenso e brillante con riflessi dorati.

Al naso: ricco ed elegante, profumi di frutta tropicale, pesca gialla, agrumi e fiori gialli.

In bocca: avvolgente, sapido, dotato di gradevole freschezza e di ottima struttura. Elegante e persistente, con un finale di mandorla amara.

Abbinamenti: si abbina benissimo a preparazioni a base di pesce, crostacei, carni bianche, formaggi freschi. Ottimo anche da solo come aperitivo.

Titolo alcolometrico: 13,5%

