

Tanca Gioia

U TABARKA VENTOU DE MA 2023 VERMENTINO DI SARDEGNA DOC



Uvaggio : Vermentino di Sardegna in purezza

Colore: paglierino brillante con riflessi verdognoli

Personalità : profumi intensi e complessi, di frutta tropicale, agrumi, pesca e note floreali

Gusto : ricco ed elegante, piacevole freschezza e sapidità, ottimo equilibrio e grande persistenza.

Abbinamenti : servire fresco con piatti a base di pesce e crostacei come aragosta alla Catalana; carni bianche e formaggi freschi

Conservare in luogo fresco ed asciutto. Ventou de ma può essere bevuto subito oppure migliorerà nei due anni successivi alla vendemmia

Vinificazione/rese : 100 Kg di uva per 65 lt. di vino ottenuto con macerazione delle bucce

Annata : 2023 - N° bottiglie prodotte : 10.500 da 0,75 lt - Zona di produzione : Carloforte (SU)

Analisi

Alcool effettivo : 13,74 % Vol

Estratto secco totale g/l : 20,4

Acidità totale g/l : 5,9

SO₂ libera mg/l : 35

Glucosio e Fruttosio g/l : 0,219

Acidità volatile g/l : 0,21

SO₂ totale mg/l : 109

Dichiarazione Nutrizionale x 100 ml

Energia : 330kJ

79kcal

Grassi 0g

Proteine 0g

Sale 0g

Carboidrati 0,022g

di cui zuccheri 0,022g

Elenco ingredienti

Regolatori dell'acidità : acido tartarico , acido malico

Conservanti e antiossidanti : Metabisolfito di potassio

Agenti stabilizzanti : Gomma arabica