



## **VERMENTINO DI SARDEGNA DOC VELLUDU**

**LA REGIONE :**  
Sardegna

**IL PRODUTTORE :**  
Su Cuppoi

**IL TERRITORIO :**  
Campidano di Terralba , Vallata pettinata dai venti temperati , protetta dalle montagne ad est , rinfrescata ad ovest dal mediterraneo. Ci si coltiva la vite da prima dell'epoca romana.

**IL VITIGNO :**  
Vermentino 100%

**LA VIGNA :**  
Vigne vecchie ad alberello sardo. Su terreni sciolti , principalmente sabbiosi , sul livello del mare.

**LA VINIFICAZIONE :**  
La raccolta si effettua rigorosamente alla mano con apposite cassette la prima settimana di settembre.  
La pre-fermentazione dura 24/36 ore circa , a temperatura controllata e la macerazione circa 12 giorni.  
Il vino riposa in acciaio inox

**L'INVECCHIAMENTO :**  
Acciaio inox

**NOTE DELLA DEGUSTAZIONE :**  
Colore giallo scarico, molto chiaro e luminoso. Bouquet ricco di fiori bianchi , frutta fresca come nettarine e prugne gialle , con ritorni vegetali , erbacei e minerali , . In bocca é fresco , leggermente fruttato delicato e erbaceo. Il finale é secco e aromatico , un vero viaggio tra profumi di frutta e piante mediterranee. Le note saline ci ricordano che la nostra passeggiata sarda ci porta inesorabilmente verso il mare.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** *10°/12°C*

