



ARENU

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

Bianco - White - Weiss - Blanc



TENUTA
L'ARIOSA

Fratelli Rau dal 1926



Denominazione: VERMENTINO DI SARDEGNA DOC.

Vitigno: Vermentino

Zona di produzione: Loc. Tres Montes (Sorso)
Sardegna

Produttività vigneto: 60-70 quintali per ettaro

Epoca di raccolta: dal 15 settembre in poi, raccolta manuale

Fermentazione: il mosto ottenuto dopo la pigiatura soffice fermenta in serbatoi di acciaio inox a 18-20 °C, al fine di preservarne la ricca complessità degli aromi

Maturazione: 5 mesi di permanenza sui propri lieviti con ripetuti batonnage per rimettere in sospensione le fecce fini

Formato: 0,75 L

Esame organolettico: colore paglierino con riflessi verdognoli, intenso, luminoso e caldo. Consistente. Profumo delicato, con toni floreali e vegetali di macchia mediterranea e note di frutti estivi. Al palato le tipiche note varietali di morbidezza del vitigno vengono bilanciate da viva freschezza e mineralità

Titolo alcolometrico (% vol.): 13,00

Acidità totale (g/L acido tartarico): 5,9 g/l

Come si serve: Ottimo come aperitivo, è il naturale accompagnamento di prodotti del mare, piatti leggeri a base di carni bianche e formaggi di media stagionatura

Come si beve: Servire a 12 °C stappando la bottiglia al momento del consumo



Denomination: VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

Grape variety: Vermentino

Area of production: Loc. Tres Montes (Sorso) Sardinia

Productivity of vine: 60-70 quintals per hectare

Harvest period: from 15th September onwards,
manual harvesting

Fermentation: the must obtained after soft pressing ferments in stainless steel vats at 18-20 °C, in order to preserve the rich complexity of aromas

Ageing: 5 months rest on its own leavening agents with repeated batonnage to put back the fine dregs into suspension

Format: 0.75 L

Organoleptic examination: pale, intense, luminous and warm yellow with greenish hues. Consistent. Delicate perfume with floral and Mediterranean bush tones and notes of summer fruits.

On the palate the typical soft notes of the variety of vine are balanced with lively freshness and minerals

Alcohol level (% vol.): 13.00

Total acidity (g/L tartaric acid): 5.9 g/l

How to serve it: Excellent as an aperitif and a natural accompaniment with seafood, light dishes of white meat and medium matured cheese

How to drink it: Serve at 12 °C uncorking just before drinking



Bezeichnung: VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

Rebsorte: Vermentino

Erzeugungsgebiet: Ort Tres Montes (Sorso) Sardinien

Ertragsfähigkeit Weinstöcke: 60-70 Doppelzentner pro Hektar

Erntezeitpunkt: ab dem 15. September, die Ernte erfolgt per Hand

Gärung: der durch die sanfte Kelterung erhaltene Most gärt in Edelstahltanks bei 18-20 °C, mit dem Ziel, die reichhaltige Komplexität der Aromen zu erhalten

Reifung: 5 Monate in den eigenen Hefen, mit wiederholtem Umrühren, um die abgelagerten Hefen dem Wein wieder zuzuführen

Format: 0,75 l

Organoleptische Prüfung: strohgelb mit grünlichen Reflexen, intensiv, hell und warm. Konsistent. Sanftes Bouquet, mit Blüten- und mediterranen Pflanzenaromen, außerdem Sommerfrüchtesentoren. Am Gaumen werden die sortentypischen Noten, der Weichheit des Rebstockes durch die lebendige Frische und Mineralität ausgeglichen.

Alkoholgehalt (Vol.-%): 13,00

Säuregehalt (g/l Weinsäure): 5,9 g/l

Servierhinweis: Optimal als Aperitiv, dieser Wein ist die perfekte Begleitung zu Meeresprodukten, leichten Gerichten aus weißem Fleisch und Käsen mittleren Alters

Trinkhinweis: Serviertemperatur 12 °C, Öffnen der Flasche kurz vor dem Konsum