



# ARENÙ

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

Bianco - Weiss - White - Blanc



TENUTA  
**L'ARIOSA**

Azienda Agricola F.lli Rau



**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

**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

**Formato:** Litri 0,375 / 0,75



**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 bâtonnage to put back the fine dregs into suspension

**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

**Format:** Liters 0,375 / 0,75



**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

**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

**Format:** Liter 0,375 / 0,75