



COLVENTO

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC
SPUMANTE BRUT

Bianco - White - Weiss - Blanc



TENUTA
L'ARIOSA

Azienda Agricola F.lli Rau



Denominazione: VERMENTINO DI SARDEGNA DOC SPUMANTE BRUT

Vitigno: Vermentino di Sardegna DOC

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

Produttività vigneto: 60-70 quintali per ettaro

Epoca di raccolta: dal 10 agosto in poi, raccolta manuale e anticipata delle uve

Fermentazione: dopo una soffice pigiatura il mosto fermenta in serbatoi di acciaio inox a 16-18 °C. La rifermentazione avviene in grandi tini, secondo il metodo charmant.

Affinamento sur lie: 10 mesi di affinamento sui propri lieviti, così da esaltare gli aromi fragranti e favorire la formazione di un perlage fine e persistente.

Esame organolettico: colore: giallo paglierino con vivaci riflessi verdognoli. Il perlage è numeroso, fine e persistente. Profumo delicato, con sentori che ricordano i fiori gialli e note fruttate di mandorle e pesca. Sapore secco, morbido e ben equilibrato, fresco e delicata sapidità.

Titolo alcolometrico (% vol.): 12,50

Come si serve: ottimo come aperitivo, accompagna piatti di mare, crostacei, frittiture di pesce e verdura. Interessante sui formaggi freschi.

Temperatura di servizio: servire a 6 °C

Formato: Litri 0,75



Denomination: VERMENTINO DI SARDEGNA DOC SPUMANTE BRUT

Grape variety: Vermentino di Sardegna DOC

Production area: Loc. Tres Montes (Sorso) Sardinia

Vineyard productivity: 60-70 quintals per hectare

Harvest time: from August 10th onwards, manual and early harvesting of the grapes

Fermentation: after a soft pressing the must ferments in stainless steel tanks at 16-18 °C. The refermentation takes place in large vats, according to the charmant method.

Aging sur lie: 10 months of aging on its own yeasts, so as to enhance the fragrant aromas and favor the formation of a fine and persistent perlage.

Organoleptic examination: color: straw yellow with lively greenish reflections. The perlage is numerous, fine and persistent. Delicate bouquet with hints of yellow flowers and fruity notes of almonds and peach. Dry, soft and well balanced taste, fresh and delicate flavor.

Alcohol level (% vol.): 12.50

How to serve: excellent as an aperitif, it accompanies seafood, shellfish, fried fish and vegetables. Interesting on fresh cheeses.

Serving temperature: serve at 6 °C

Format: 0.75 Liters



Bezeichnung: VERMENTINO DI SARDEGNA DOC SPUMANTE BRUT

Rebsorte: Vermentino di Sardegna DOC

Produktionsgebiet: Ort Tres Montes (Sorso) Sardinien

Weinbergproduktivität: 60-70 Zentner pro Hektar

Erntezeit: ab dem 10. August manuelle und frühzeitige Ernte der Trauben

Gärung: Nach einer leichten Pressung gärt der Most in Edelstahltanks bei 16-18 °C. Die Referenzierung erfolgt in großen Behältern nach der charmanten Methode.

Reifezeit: 10 Monate Reifezeit auf eigenen Hefen, um die duftenden Aromen zu verstärken und die Bildung einer feinen und anhaltenden Perlage zu begünstigen.

Organoleptischer Test: Farbe: strohgelb mit lebhaften grünlichen Reflexen. Die Perlage ist zahlreich, fein und anhaltend. Zartes Bouquet mit einem Hauch von gelben Blüten und fruchtigen Noten von Mandeln und Pfirsich. Trockener, weicher und ausgewogener Geschmack, frischer und delikater Geschmack.

Alkoholgehalt (% vol.): 12,50

Servierempfehlung: Hervorragend als Aperitif zu Meeresfrüchten, Schalentieren, gebratenem Fisch und Gemüse. Interessant an frischem Käse.

Serviertemperatur: bei 6 °C servieren

Format: 0,75 Liter