



GALATEA

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

Bianco - White - Weiss - 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: l'uva viene fatta surmaturare sulla pianta, dal 30 settembre in poi, raccolta manuale

Fermentazione: il mosto ottenuto dopo la pigiatura soffice fermenta a 18-20 °C in barrique di rovere francese

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

Esame organolettico: colore giallo paglierino con lievi riflessi dorati, limpidissimo. Profumo intenso e complesso, con toni che ricordano i fiori d'arancio, i fiori di lavanda e note della macchia mediterranea. Al gusto si presenta con un corpo intenso, si riconoscono le note agrumate e il finale caldo e persistente ricorda i frutti a polpa bianca.

Titolo alcolometrico (% vol.): 14,00

Acidità totale (g/L acido tartarico): 5,6 g/l

Come si serve: Ottimo come aperitivo, è il naturale accompagnamento di piatti 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 0,75



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: the grapes are overripe on the plant, from 30 September onwards, manual harvesting

Fermentation: the must obtained after soft pressing ferments in French oak barrels at 18-20 °C

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

Organoleptic examination: straw yellow colour with golden hues, limpid. Intense and complex, with a flavour reminiscent of orange blossom, lavender flowers and notes of the Mediterranean bush tones. The taste is intense, with citrus notes and the final warm and persistent remembers the white fruit

Alcohol level (% vol.): 14.00

Total acidity (g/L tartaric acid): 5.6 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 0.75



Bezeichnung: VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

Rebsorte: Vermentino

Erzeugungsgebiet: Ort Tres Montes (Sorso)
Sardinien

Ertragsfähigkeit Weinstöcke: 60-70 Doppelzentner pro Hektar

Erntezeitpunkt: die Trauben überreif auf der Anlage, die vom 30. September ab, Handlese

Gärung: der Most nach sanfte Pressung gärt bei 18-20 ° C in Eichenfässern Französisch

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

Organoleptische Prüfung: Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen, klar . Intensiv und komplex, mit einem Aroma erinnert an Orangenblüten, Lavendelblüten und Hinweise auf das Mittelmeer. Der Geschmack ist intensiv mit einem Körper , erkennen wir die Zitrusnoten und die endgültige warme und anhalt erinnert sich an den weißen Früchten

Alkoholgehalt (Vol.-%): 14.00

Säuregehalt (g/l Weinsäure): 5.6 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 0.75