



I SIMBOLI VERMENTINO

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: dal 10 settembre in poi, raccolta manuale

Fermentazione: dopo una breve macerazione pellicolare 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: 4 mesi di permanenza sui propri lieviti con ripetuti batonnage per rimettere in sospensione le fecce fini

Esame organolettico: colore paglierino luminoso con riflessi verdognoli, intenso. Profumo delicato, si caratterizza per le note esotiche e di frutti estivi. Al palato una buona armonia tra l'alcool e le delicate note acide. Fresco e minerale

Titolo alcolometrico (% vol.): 12,50

Acidità totale (g/L acido tartarico): 5,8 g/l

Come si serve: Ottimo come aperitivo, è il naturale accompagnamento di zuppe di pesce, prodotti del mare alla brace, piatti leggeri a base di carni bianche e formaggi cremosi

Come si beve: Servire a 8-10 °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: from 10th September onwards, manual harvesting

Fermentation: after a short film maceration, 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: 4 months rest on its own leavening agents with repeated batonnage to put back the fine dregs into suspension

Organoleptic examination: light straw color with greenish, intense reflections. Delicate scent, characterized by exotic notes and summer fruits. On the palate a good harmony between alcohol and delicate acid notes. Fresh and mineral.

Alcohol level (% vol.): 12.50

Total acidity (g/L tartaric acid): 5.8 g/l

How to Serve: Excellent as an aperitif, it's the natural accompaniment to fish soups, grilled sea products, light white meats and creamy cheeses

How to drink it: Serve at 8-10 °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: ab dem 10. September, die Ernte erfolgt per Hand

Gärung: nach einer kurzen mazeration der durch die sanfte Kelterung erhaltene Most gärt in Edelstahl tanks bei 18-20 °C, mit dem Ziel, die reichhaltige Komplexität der Aromen zu erhalten

Reifung: 4 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. Zarte, wird von den exotischen Noten von Sommerfrüchten aus. Am Gaumen eine gute Balance zwischen Alkohol und zart sauren Noten. Frisch und mineralisch

Alkoholgehalt (Vol.-%): 12,50

Säuregehalt (g/l Weinsäure): 5,8 g/l

Servierhinweis: Optimal als Aperitiv, dieser Wein ist die natürliche Begleitung zu Fischsuppen, Meeresfrüchte auf dem Grill, leichte Gerichte aus weißem Fleisch und Weichkäse

Trinkhinweis: Serviertemperatur 8-10 °C, Öffnen der Flasche kurz vor dem Konsum

Format: Liter 0,75