



Merì

Vermentino di Sardegna DOC 2015

Argiolas

Il Vermentino di Sardegna Doc Merì Argiolas viene prodotto con un innovativo metodo di raccolta, che prevede la refrigerazione in vigna delle uve, tecnica utile a concentrare profumi, colori e aromi. Il Vermentino di Sardegna DOC "Merì" della cantina Argiolas è in grado di offrire sensazioni organolettiche uniche, rimanendo sempre pieno di freschezza e sapidità, senza mai tradire la terra da cui proviene.

CARATTERISTICHE

| | |
|------------------------------|------------------------|
| Tipo | Fermo |
| Sottotipo | Bianco |
| Disciplinare | Vermentino di Sardegna |
| Denominazione | DOC |
| Annata | 2015 |
| Nazione di produzione | Italia |
| Regione di produzione | Sardegna |
| Localizzazione | Serdiana |
| Vitigno | Vermentino 100% |
| Gradazione | 13.00 % vol. |
| Formato | Standard (0.75 lt) |

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

| | |
|--------------------------------|--|
| Colore | Giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli |
| Gusto | All'assaggio è vivace, particolarmente fresco e sapido, ma sempre equilibrato, delicato e fine |
| Profumo | Intenso con prevalenza di note fruttate dominate dai sentori di agrumi |
| Abbinamenti | Antipasti di crostacei, primi con sushi, sashimi, secondi piatti di carni bianche, secondi piatti di pesce |
| Temperatura di servizio | 8° - 10° C |

DATI DI PRODUZIONE

| | |
|--------------------------|--|
| Tipologia terreno | Buona esposizione, granulometria e struttura calcarea-argillosa |
| Epoca vendemmia | Effettuata tramite refrigerazione immediata al momento della raccolta |
| Vinificazione | Tutte le operazioni iniziali, pressatura soffice, decantazione naturale a temperatura costante di 10-12°C vengono effettuate in ambiente privo di ossigeno per preservare il mosto da fenomeni ossidativi. La fermentazione a temperatura controllata di 16.7°C va avanti per 15-20 giorni |