

PARIGLIA

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

Vitigno

Vermentino.

Zona di produzione

Terre di Ossidiana di Monte Arci.

Altitudine

Fino a 100 metri s.l.m.

Clima

Tipicamente mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni limitate ed estati molto calde e ventilate.

Carattere del terreno

Di origine vulcanica. Disfacimento di Ossidiana.

Allevamento delle viti

Impianti a spalliera (guyot e cordone speronato).

Resa uva per ettaro

70/80 quintali.

Vinificazione

Pigiadiraspatura, pressatura soffice, fermentazione in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata (16-18°C).

Affinamento

In acciaio e bottiglia per alcuni mesi.

Colore

Giallo paglierino luminoso.

Profumo

Aprire su un ventaglio di fiori e frutta a bacca gialla, tocchi iodati in un finale delicato.

Sapore

Buona avvolgenza, sorso fresco e deciso, chiude con una leggera nota ammandorlata.

Temperatura di servizio

8°/10° C.

Abbinamenti

Versatilità negli abbinamenti sia come aperitivo che primi piatti, da provare su calamari alla griglia.

Epoca vendemmia

Prima metà di settembre.

Formato

0,375 l - 0,75 l.

