



Stellato, Vermentino

**STELLATO
VERMENTINO DI SARDEGNA
Denominazione Di Origine
Controllata**

Bianco

Uve – Vermentino 100%.

Vigne e metodo di coltivazione –
Località “Tanca S’Arai” e “Benatzu
Coloru” (Serdiana), spalliera bassa.

Età della vigna – 10 anni.

Resa – 65 quintali/ettaro.

Terreni e Giacitura – Sabbiosi e Argilloso calcarei ricchi di scheletro, di media collina, 150/180 m s.l.m.

Vinificazione, Maturazione, Affinamento – il mosto ottenuto dalla pigiatura soffice delle uve dopo una prima pulizia e l’innesto di lieviti selezionati, fermenta in tini inox alla temperatura costante di 12°, terminate le fermentazioni, il vino rimane a contatto con le fecce fini per circa tre mesi al termine del quale, dopo pulizia, si procede all’imbottigliamento.

Degustazione – Colore paglierino intenso con riflessi verdognoli, brillante. Profumo intenso e persistente con profumi floreali e vegetali di macchia mediterranea e di frutti estivi. Piacevole corrispondenza gusto-olfattiva, caldo e pieno di buon spessore e viva acidità, equilibrato.

Abbinamenti e modo di servizio – Piatti marinari in genere, conchigliacei e crostacei; pesci dalla carne delicata anche conditi con salse leggere, minestre asciutte e in brodo dai condimenti non eccessivamente saporosi. Servire a 12° C. stappando la bottiglia al momento della mescita.

Temperatura di Servizio: Servire a 12° C