



Vermentino I Fiori

I FIORI VERMENTINO DI SARDEGNA

Denominazione Di Origine Controllata

Bianco

Questo vino fino alla vendemmia 2008 si chiamava Crabilis

Uve – Vermentino 100%.

Vigne e metodo di coltivazione – Località “Is Crabilis”, spalliera bassa.

Età della vigna – 15 anni.

Resa – 80/90 quintali/ettaro.

Terreni e Giacitura – 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 15°, terminate le fermentazioni, dopo leggera chiarifica, viene fatto riposare per alcuni mesi in tini inox, per poi procedere all’imbottigliamento.

Degustazione – Colore paglierino con riflessi verdognoli, brillante. Profumo intenso e persistente con profumi floreali e vegetali, note di tiglio e balsamiche. Sapore con netta predominanza delle note vegetali, caldo e pieno di buon spessore ed equilibrato; con lunga persistenza gustativa.

Abbinamenti e modo di servizio – Piatti marinari in genere, pesci dalla carne delicata anche conditi con salse leggere, minestre asciutte e in brodo dai condimenti non eccessivamente saporosi. Servire a 10-12° C. stappando la bottiglia al momento della mescita.

Temperatura di Servizio: Servire a 10°-12° C