



TENUTE FARAGÒ

Vermentino

Vermentino Cagliari DOC | **SUPERIORE**

VITIGNO 100% Vermentino. Il Vermentino, vitigno autoctono della Sardegna si esprime in vini di grande personalità. La sua presenza su tutto il territorio isolano, caratterizzato però da differenti ambienti di coltivazione, fa sì che i vini prodotti rivelino, insieme ai classici e tipici caratteri di tipicità del vitigno, anche forti e singolari personalità, espressione delle diverse zone di produzione.

TERRENO argille e limo con la presenza di importanti blocchi calcarei.

ESTENSIONE VIGNETO 1 ha

FORMA DI ALLEVAMENTO Alberello.

VINIFICAZIONE le uve raccolte a mano in cassetta vengono diraspate e pressate delicatamente; dopo l'estrazione del mosto e una lunga chiarifica statica a freddo fermenta in vasche di acciaio per circa 10 giorni tra i 15° e 18°C.

AFFINAMENTO affinamento in acciaio inox sui propri lieviti per minimo 6 mesi, imbottigliato giovane affina ulteriormente qualche mese prima di essere commercializzato.

DESCRIZIONE vino di grande espressione varietale e territoriale. Nato da una selezione di uve provenienti da un'antica vigna di 60 anni nel territorio di Sordiana. Il suo colore paglierino e brillante lascia immaginare la freschezza che ritroviamo prima al naso, caratterizzato da profumi floreali, agrumati e mediterranei e poi in bocca, con tutta la sua fragranza. Vino profondo e sapido, grazie alla mineralità dei suoli dove affondano le radici da decenni. La sua perfetta concentrazione definisce un vino pieno ed equilibrato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI eclettico con tutta la cucina di mare ma anche con primi piatti e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10 °C

WWW.TENUTEFARAGO.IT





TENUTE FARAGÒ

CONTACTS

PAOLO FARAGÒ

T. 346 9700262

PAOLOFARAGO@TENUTEFARAGO.IT

SALES

SALES@TENUTEFARAGO.IT



TENUTEFARAGO.IT



SERDIANA - 09040 SU - 39.347058, 9.146093

