



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](http://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

