



**ANTONELLA
CORDA**

di madre in vigna

Vermentino di Sardegna DOC

Note degustative e abbinamenti

Intenso e fragrante, questo **Vermentino** riunisce le essenze dei giardini del mediterraneo, fiori d'arancio, pompelmo, limone, salvia e capperi. Un'acidità vibrante contrasta i toni caldi e la sua morbidezza.

Si abbina gradevolmente con **primi piatti a base di pesce ed i crostacei. Ottimo come aperitivo servito con i capperi sotto sale.**



Scheda tecnica

Denominazione: Vermentino di Sardegna DOC;

Vitigno: uve Vermentino 100%;

Clima: mediterraneo;

Terreno: marnoso calcareo;

Forma di allevamento: Guyot;

Densità di impianto: 4545 piante/ettaro;

Vendemmia: prima decade di settembre, manuale in cassette;

Affinamento: 6 mesi in acciaio sui lieviti;

Gradazione alcolica: 13,5% Vol.



Distribuito da


Philarmonica