

Vermentino di Sardegna

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Astice

Uvaggio	100% Vermentino
Vinificazione	In bianco, con fermentazione a 18°C
Zuccheri residui	3 g/l
Acidità totale	4,5 g/l

%

12,5



750ML



8°-10°C

Il nostro Vermentino nasce da vigneti assolati, un poco avari. La durezza del territorio gli dona un colore paglierino tenue con lievi riflessi verdognoli ed un profumo delicato e gradevole tipico del vitigno. In bocca ha ingresso secco e schietto, leggermente acidulo con un retrogusto tipicamente varietale che gli conferisce la sua genuina e tipica freschezza. Proprio questa freschezza lo rende perfetto accompagnatore di frutti di mare, fritti misti o come aperitivo.

Bottiglia	Bordolese da 360gr - h 293 mm - O/74 mm
EAN bottiglia	8002695 003108
Cartone	Da 6 bottiglie (mm 225 x 152 - h 301mm - peso totale kg 7,00)
EAN cartone	8002695 900407
Pedana	EPAL - 125 cartoni: 5 strati da 25 (peso totale kg 890 - h 1,65 m)

