

Vermentino di Sardegna BIO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Il Biologico

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

%

13,5



750ML



8°-10°C

Vino bianco di straordinaria intensità e freschezza; il colore paglierino nasconde riflessi dorati e promette profumi avvolgenti e fragranti di frutta tropicale matura, pronunciati ma mai invadenti. In bocca stupisce per la pronunciata sapidità e morbidezza che lo rendono fresco e piacevole, adatto ad accompagnare aperitivi sia di terra che di mare, così come secondi di pesce e carne arrosto. Il finale pulito e persistente lo rendono un ottimo compagno anche per accostamenti più innovativi come il sushi e svariati piatti della cucina orientale.

Bottiglia	Bordolese da 360gr - h 293 mm - O/74 mm
EAN bottiglia	8002695 000848
Cartone	Da 6 bottiglie (mm 225 x 152 - h 301mm - peso totale kg 7,00)
EAN cartone	8002695 950846
Pedana	EPAL - 125 cartoni: 5 strati da 25 (peso totale kg 890 - h 1,65 m)

