



Sabbie d'oro

CLASSIFICAZIONE:

Vermentino di Sardegna - Denominazione di Origine Controllata

VITIGNI

Vermentino al 100%

VENDEMMIA

La vendemmia viene effettuata manualmente utilizzando le cassette di plastica per il trasporto.

VIGNETI

con età compresa tra 5 e 10 anni con produzione di 80 q.li Ha

VINIFICAZIONE

Dopo la pigiatura ed una prima pulizia vengono inoculati i lieviti ed il mosto fermenta a temperature intorno ai 12 gradi per circa 2 settimane. Ultimata la fermentazione il vino sosta con le fecce fini per circa 4 mesi.

TEMPERATURA I SERVIZIO

Da servire fresco (12° C)

ACCOSTAMENTI AL CIBO

*Antipasti di mare, primi e secondi a base di pesce.
Fantastico con i crostacei.*



Cantina del Bovale®