



VERMENTINO DI SARDEGNA PRENDAS DOCG DOLIANOVA 0,75L  
13,5%

SKU: 101075



## Vermentino di Sardegna Prendas DOCG

750 ml

Priset avser per flaska

### PRODUKT BESKRIVNING

i **Vino di Veronelli - 89 poäng Top 100 Italian Wineries**

**Alkoholhalt:** 13,5% Vol

**Druvsammansättning:** 100% Vermentino.

**Vinifiering:** Efter ett noggrant urval av druvor skalas, krossas och pressas sedan druvorna försiktigt. Förtydligas genom kallstatisk dekantering och utvald jäst läggs till den rena delen. Jäsning sker vid en temperatur av 14-16°C i cirka fjorton dagar. När jäsningen är klar ligger vinet kvar på den fina jästfällningen i ca 45 dagar och buteljeras på våren efter skörden för att behålla sina fräscha egenskaper intakta. Under perfekta förvaringsförhållanden kan den lagras ytterligare 2 år från tappningsdatum.

**Karaktär:** Färg: blek halmgul med lätta grönaktiga glimtar. Doft: intensivt blommig, frisk och fruktig. Smak: intensiv och ihållande, syrlig med delikata och eftersmaken är karakteristisk bitter.

**Förvaras:** Svalt, torrt och mörkt.

**Servering:** 10-12°C. Lämpar sig väl till: Skaldjur, aptitretare, grillad och pocherad fisk.

**Flaska:** 750 ml





**Druvsammansättning:** 100% Vermentino.

## Cantine di Dolianova

1949 träffades en grupp på 35 vinmakare i ett kooperativ för att bättre förbättra frukten av arbetet i vingården och i källare. Idag är medlemmarna över 300, många av dem i tredje generationen. Vingårdarna ligger i Parteolla, söder om Sardinien i kommunerna Dolianova, Serdiana, Donori, Ussana och Soleminis. Vi är i lägre Campidano: milda kullar, böljande terräng, milda och måttligt regniga vintrar, varma och torra somrar. Livsmiljön är idealisk för sardiska infödda och vissa internationella vinstockar finner också utrymme och lätthet.

**30 years of Italian Food Experience**



*Sardegna* - **Cantine di Dolianova**

Cantine di Dolianova

1949 träffades en grupp på 35 vinmakare i ett kooperativ för att bättre förbättra frukten av arbetet i vingården och i källare. Idag är medlemmarna över 300, många av dem i tredje generationen. Vingårdarna ligger i Parteolla, söder om Sardinien i kommunerna Dolianova, Serdiana, Donori, Ussana och Soleminis. Vi är i lägre Campidano: milda kullar, böljande terräng, milda och måttligt regniga vintrar, varma och torra somrar. Livsmiljön är idealisk för sardiska infödda och vissa internationella vinstockar finner också utrymme och lätthet.

**Jù Rosso Isola dei Nuraghi IGT – Premio Sole – veronelli 2021**  
Ett ovanligt - originellt vin - eftersom det bara finns ett årtiotal hektar kvar av sardisk Barbera och Syrah. Ovanligt - men väldigt bra, välgjort, med välväxta och väldelegerade druvor som ger en vacker mognad, djup, utmärkt kryddighet och lång eftersmak av tydliga taniner. Premio Sole - kvalitetsbegrepp som höjer vinet till skyarna. De två entusiastiska källarna - Ercole Lannone och Andrea Deliana - deras arbete som oenologer - har gett en extra växel i varje fas av arbetet, båda i vingården och i källaren.





**Prendas Vermentino di Sardegna DOC**

ARTIKELNR 101075  
**Alkoholhalt:** 13,5% Vol

**Druvsammansättning:** 100% Vermentino.

**Vinifiering:** Efter ett noggrant urval av druvor skalas, krossas och pressas sedan druvorna försiktigt. Förtylligas genom kallstatisk dekantering och utvald jäst läggs till den rena delen. Jäsning sker vid en temperatur av 14-18°C i cirka fjorton dagar. När jäsningsen är klar ligger vinet kvar på den fina jästfällningen i ca 45 dagar och buteljeras på våren efter skörden för att behålla sina fräscha egenskaper intakta. Under perfekta förvaringsförhållanden kan den lagras ytterligare 2 år från tappningsdatum.

**Karakter:** Färg: Blek halvgul med lätta grönskliga glimtar. Doft: intensvt blommig, frisk och fruktig. Smak: intensiv och hållande, syrlig med delikata och eftersmaken är karakteristisk bitter. **Färväsa:** Svalt, torrt och mörkt.  
**Servering:** 10-12°C. Lämpar sig väl till: Skaldjur, apptretare, grillad och pocherad fisk.  
**Flaska:** 750 ml



89 poäng  
Top vitvinskvinen

**Ilmolino**

Manufakturvägen 23 - 417 07 Göteborg - Tel. +46 (0) 31 21 27 77 - info@ilmolino.se - ilmolino.se

