

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 Winieris
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 åttiotal hektar kvar av sardinsk Barbera och Syrah. Ovanligt - men väldigt bra, välgjort, med välväxta och väldefierade druvor som ger en vacker mognad, djup, utmärkt kryddighet och lång eftersmak av tydliga tanniner. Premio Sole - kvalitetsbegrepp som höjt vinet till skyarna. De två entusiastiska killarna - Ercole Lannone och Andrea Deiana - deras arbete som oenologer - har gett en extra växel i varje fas av arbetet, båda i vingården och i källaren.

I VINI di VERONELLI
89 poäng
Top 100 Italian Wineris

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. 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 jäst-fällningen 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

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