L'ORGOGLIO DI UN VINO SARDO



GIUNCO

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

UVE:	Vermentino.
ZONA DI PRODUZIONE:	Il territorio del Sulcis, nell'estremità sud-ovest della Sardegna, quasi circondato dal mare ed esposto costantemente a venti salmastri che caratterizzano il clima e i prodotti che lì nascono. In pochi chilometri quadrati presenta un'ampia variabilità nelle matrici pedologiche. Terreni ricchi di arenaria eolica depositata su calcari cementati si alternano a zone argillose ricche di scheletro, calcare attivo e microelementi che danno origine, assieme alla influenza marina a vini dalla forte personalità.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot.
RESA:	90 quintali/ettaro.
VINIFICAZIONE:	Le uve vengono raffreddate a 10 °C prima di essere diraspate e pressate in modo soffice. Le prime frazioni, più nobili, di mosto vengono fatte decantare a freddo per 48 ore prima di essere avviate a fermentazione e mantenute tra 15 e 18 °C. Il vino resta sulle fecce fini per almeno 4 mesi. Segue un affinamento in bottiglia di almeno 1 mese prima della commercializzazione.
COLORE:	Giallo paglierino brillante.
PROFUMO:	Intenso di scorza d'agrumi, frutta a polpa bianca e frutta tropicale con note balsamiche di macchia mediterranea e accenni iodati.
GUSTO:	Dinamica gustativa scattante e al tempo stesso avvolgente, con freschezza e salinità a dettare il ritmo gustativo e dare supporto ai richiami aromatici fruttati e balsamici.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI:	Zuppe di pesce, crostacei, paste ripiene, secondi di pesce, formaggi cremosi.
GRADO ALCOLICO:	13,5% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	7 - 9 °C
FORMATO:	750 ML
CONFEZIONAMENTO:	6 X 750 ML



CANTINA MESA S.R.L.- SOCIETA' AGRICOLA 09010 SAT'ANNA ARRESI (SU) ITALIA - LOCALITA' SU BARONI - TEL. +39 0781 965057