L'ORGOGLIO DI UN VINO SARDO



OPALE

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:	Cordone speronato.
RESA:	60-65 quintali/ettaro.
VINIFICAZIONE:	Le uve provengono dalla selezione delle migliori parcelle dei vigneti aziendali. Vengono raffreddate a 4 °C e fatte macerare per circa 12 ore prima della pressatura soffice e fermentazione a18-20 °C. Segue un affinamento di 7 mesi sulle fecce nobili e di almeno ulteriori 2 mesi in bottiglia.
COLORE:	Giallo paglierino carico con riflessi verdi.
PROFUMO:	Intensità, ricchezza e complessità. Frutta matura a polpa gialla, note di macchia mediterranea e iodio che si fondono intriganti con accenni di spezie dolci e pasticceria.
GUSTO:	L'impatto in entrata è sontuoso e ritmico al tempo stesso. L'apporto glicerico crea una trama setosa che forma armonia ed equilibrio nell'incontro con freschezza e sapidità. Finale dalla sotterranea energia che innerva il ritorno aromatico di frutta ed erbe officinali.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI:	Primi piatti dai sapori decisi, pesci alla griglia o ben con-diti, carni bianche, formaggi di media stagionatura.
GRADO ALCOLICO:	14% 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