



VERMENTINO DI SARDEGNA DOC COSTAMOLINO 0,75 I AZ. ARGIOLAS

DENOMINAZIONE: DOC

PROVENIENZA: SARDEGNA

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,50%

VITIGNI PRINCIPALI: Vermentino

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice e fermentazione del solo mosto fiore per 20 giorni
Affinamento Qualche mese in vasche d'acciaio

PROFUMO: sottile, intenso e delicato, con buon aroma primario e secondario

SAPORE: fresco, secco e asciutto, sapido, con gradevole delicatezza e finezza

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Ottimo come aperitivo, ma adatto anche ad accompagnare l'intero di pasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10 °C

ALLERGENI: SOLFITI E DERIVATI DI UOVA E LATTE