NURAGHE CRABIONI®

KANIMARI

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, brillante.

Intenso e continuo con note di pera e floreali di tiglio, si arricchisce di fragranze agrumate e vegetali.
Il Kanimari è un vino secco e fresco, spiccata percezione acida dove si riscopre inizialmente la fragranza agrumata.
Vino caldo, sapido ed elegante con lunga persistenza gusto-olfattiva.

Vino classico da pesce, ideale per piatti come grigliate di gamberi e spigola; ma anche zuppe di pesce, pesci al forno da preda con aromi mediterranei. Ottimo come aperitivo.

VERMENTINO DI SARDEGNA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

UVAGGIO
Vermentino 100%

IL VITIGNO
Vermentino, varietà storica, autoctona sarda.

ZONA DI PRODUZIONE
Sorso, provincia di Sassari.

IL VIGNETO
Situato in Loc. Lu Crabioni,70 mt. sul livello del mare, ben ventilato.
Densità per ha 4.200 ceppi, resa 80q.li\ ha

FORME DI ALLEVAMENTO
Controspalliera con potatura Guyot semplice.

TIPOLOGIA TERRENO
Dal sabbioso all'argilloso-sabbioso, calcareo e calcareo-argilloso.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Le uve ,perfettamente mature, vengono selezionate e vendemmiate a mano in cassette di piccola capacità. Il pigiato ottenuto viene immediatamente raffreddato alla temperatura di 7°C ed inviato alla pressa dove viene effettuata una spremitura soffice delle bucce. Dopo decantazione statica il mosto viene avviato alla fermentazione che viene condotta alla temperatura di 18 gradi circa. Il vino sosta sulle sue fecce fini, periodicamente rimesse in sospensione, per circa sei mesi, fino all'imbottigliamento.

Temperatura di servizio: 8°-10° C

Tresmontes Società Agricola Srl
Via Umberto, 30
07037 - Sorso (SS) - Italia

+39 346 8292457 / +39 3318701855

info@nuraghecrabioni.com
nuraghecrabioni.com

#nuraghecrabioni