



Merì

Vermentino di Sardegna DOC 2015

Argiolas

Il Vermentino di Sardegna Doc Merì Argiolas viene prodotto con un innovativo metodo di raccolta, che prevede la refrigerazione in vigna delle uve, tecnica utile a concentrare profumi, colori e aromi. Il Vermentino di Sardegna DOC "Merì" della cantina Argiolas è in grado di offrire sensazioni organolettiche uniche, rimanendo sempre pieno di freschezza e sapidità, senza mai tradire la terra da cui proviene.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Vermentino di Sardegna
Denominazione	DOC
Annata	2015
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Sardegna
Localizzazione	Serdiana
Vitigno	Vermentino 100%
Gradazione	13.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli
Gusto	All'assaggio è vivace, particolarmente fresco e sapido, ma sempre equilibrato, delicato e fine
Profumo	Intenso con prevalenza di note fruttate dominate dai sentori di agrumi
Abbinamenti	Antipasti di crostacei, primi con sushi, sashimi, secondi piatti di carni bianche, secondi piatti di pesce
Temperatura di servizio	8° - 10° C

DATI DI PRODUZIONE

Tipologia terreno	Buona esposizione, granulometria e struttura calcarea-argillosa
Epoca vendemmia	Effettuata tramite refrigerazione immediata al momento della raccolta
Vinificazione	Tutte le operazioni iniziali, pressatura soffice, decantazione naturale a temperatura costante di 10-12°C vengono effettuate in ambiente privo di ossigeno per preservare il mosto da fenomeni ossidativi. La fermentazione a temperatura controllata di 16.7°C va avanti per 15-20 giorni