



ACQUISTATO IL

Vermentino di Sardegna DOC 2024

2024

Il vino di Sardegna



Il Passo Sardo Vermentino è la vera espressione di quest' isola mediterranea caratterizzata da un clima diversificato che lo rende ideale per la viticoltura. Dopo la vendemmia e una pressatura soffice, il vino viene fatto fermentare in serbatoi di acciaio inossidabile dove riposa per alcuni mesi prima dell'imbottigliamento. E' caratterizzato da aromi fruttati e floreali, al palato è fresco, presenta una buona struttura ed acidità. Si abbina perfettamente alla cucina di mare, dai frutti di mare alla zuppa di pesce e primi delicati come spaghetti alle vongole. Ottimo anche con carni bianche e formaggi freschi a pasta molle e insalate e pinzimonio.

Passo Sardo introduce ed esalta il complesso terroir dell'isola con una linea di vini sardi rossi e bianchi autentici, schietti e rinomati

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Sardegna

Uve 100% Vermentino

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di Pesce

Vinificazione Dopo la vendemmia e una pressatura soffice, il vino viene fatto fermentare in serbatoi di acciaio inossidabile dove riposa per alcuni mesi prima dell'imbottigliamento.

Sensazioni Colore giallo paglierino. Al naso fruttato e floreale. Di buona struttura, con note erbacee e minerali al palato

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com - 011-19467821