

Ala Blanca

VERMENTINO DI SARDEGNA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

<p>“Ecco le ali bianche”. Questo dicevano i bambini guardando i gabbiani volare sopra il vigneto. Il Vermentino è il principale vitigno a bacca bianca della Sardegna. Di presunte origini spagnole, ha trovato nella nostra Isola un terroir che valorizza il suo carattere.</p>	<p>“Here come the white wings!” <i>This was the children’s cry as they watched the seagulls fly over the vineyard.</i> <i>Vermentino is the main white grape cultivated in Sardinia. It is presumed to have Spanish origins, but has found its ideal setting on the island, where it can fully express its special characteristics.</i></p>
<p>Gradazione alcolica <i>Alcohol content</i></p>	<p>12.5 / 13.0 % Vol.</p>
<p>Capacità <i>Volume</i></p>	<p>750 ml</p>
<p>Vinificazione <i>Vinification</i></p>	<p>Macerazione a freddo e fermentazione a temperatura controllata di circa 15 giorni <i>Maceration at low temperature for 15 days.</i></p>
<p>Esame visivo <i>Visual</i></p>	<p>Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli <i>Straw yellow with light green highlights.</i></p>
<p>Esame olfattivo <i>Olfactory</i></p>	<p>Profumo fine ed elegante con sentori di frutta gialla <i>Fine, elegant aroma with hints of yellow fruits</i></p>
<p>Esame gustativo <i>Taste</i></p>	<p>Gusto fresco e sapido. Retrogusto che ricorda la mandorla amara <i>Fresh and full-bodied, with a faint bitter almond finish.</i></p>
<p>Abbinamenti <i>Suggested pairings</i></p>	<p>Ottimo come aperitivo, si accompagna con eleganza a piatti di pesce, crostacei e carni bianche <i>Perfect as an aperitif, an elegant accompaniment to fish, shellfish, and white meats.</i></p>
<p>Temperatura di servizio <i>Serving temperature</i></p>	<p>8 ° C 46 ° F</p>