

# SALMASTRO

Vermentino di Gallura D.O.C.G.

Classificazione	Vermentino di Gallura D.O.C.G.
Uvaggio	Vermentino 100%
Zona di produzione	Gallura
Altitudine	200 – 400 metri s.l.m.
Clima	Tipicamente mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni limitate ed estati molto calde e ventilate
Carattere del terreno	Disfacimento granitico
Allevamento delle viti	Impianti a spalliera (guyot)
Resa uva per ettaro	7.000 - 8.000 kg
Vinificazione	Pigiadiraspatura, pressatura soffice, fermentazione in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata (16-18°C)
Affinamento	In acciaio o cemento vetrificato alcuni mesi. Almeno 2 mesi in bottiglia. Conservato in ambiente idoneo, matura bene in bottiglia per diversi anni.
Colore	Paglierino con riflessi verdognoli
Profumo	Intenso, morbido, fruttato, floreale, con note tipiche delle terre a disfacimento granitico
Sapore	Fresco, sapido, delicato e fine
Temperatura di servizio	8-10 °C
Abbinamenti	Antipasti e piatti di pesce, o semplicemente come aperitivo
Formato	0,75 lt



# ARETHUSA

Vermentino di Sardegna D.O.C.

Classificazione	Vermentino di Sardegna D.O.C
Uvaggio	Vermentino 100%
Zona di produzione	Alto Campidano, Monte Arci, bassa Valle del fiume Tirso
Altitudine	Fino a 200 metri s.l.m.
Clima	Tipicamente mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni limitate ed estati molto calde e ventilate
Carattere del terreno	Parte di origine vulcanica, parte sabbioso leggermente argilloso
Allevamento delle viti	Impianti a spalliera (guyot e cordone speronato)
Resa uva per ettaro	8.000 - 9.000 kg
Vinificazione	Pigiadiraspatura, pressatura soffice, fermentazione in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata (16-18 °C)
Affinamento	In acciaio alcuni mesi. Da consumarsi preferibilmente giovane
Colore	Paglierino con riflessi verdognoli
Profumo	Intenso, morbido, fruttato e floreale
Sapore	Fresco, sapido, delicato e fine
Temperatura di servizio	8-10 °C
Abbinamenti	Antipasti e piatti di pesce, o semplicemente come aperitivo
Formato	0,75 lt



# OSSIDIANA

Cannonau di Sardegna D.O.C.

Classificazione	Cannonau di Sardegna D.O.C.
Uvaggio	Cannonau 90%, altre uve rosse locali 10%
Zona di produzione	Alto Campidano, bassa Valle del fiume Tirso
Altitudine	Fino a 200 metri s.l.m.
Clima	Tipicamente mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni limitate ed estati molto calde e ventilate
Carattere del terreno	Parte di origine vulcanica, parte sabbioso leggermente argilloso
Allevamento delle viti	Impianti a spalliera (guyot e cordone speronato)
Resa uva per ettaro	8.000 - 9.000 kg
Vinificazione	Pigiatura, fermentazione con macerazione delle bucce fino a 10 giorni, pressatura soffice
Affinamento	In vasche di acciaio e cemento vetrificato alcuni mesi
Colore	Rosso rubino mediamente carico
Profumo	Intenso, con vinosità ben definita e sentori di prugna matura e more selvatiche
Sapore	Caldo, abbastanza pieno, e con struttura fine e tipica
Temperatura di servizio	14-16 °C
Abbinamenti	Si accompagna a carni rosse alla brace, cacciagione e formaggi saporosi e piccanti
Formato	0,75 lt

