

Vins Atzeni

Azienda Agricola Atzeni

S.S. 128 Km. 8+500 Loc. Campu Carradori,

09020, Samatzai (CA), Sardaigne, Italie

Portable: 346 61.50.343

Email: info@viniatzeni.it

Site Web: www.viniatzeni.it



Vermentino de Sardaigne DOC/AOC

Elevage

Zone de production: Samatzai (CA), Italie

Région géographique: Trexenta, Sardaigne

Altitude : 150 m

Exposition: Sud, Sud-Est, Sud-Ouest

Terroir: à tendance alcalin, constitué de grès calcaires et de débris rocheux avec présence négligeable de squelette du sol

Age des vignes: 10 ans

Système d'élevage : Guyot

Densité de plantation (ceps par ha): 3500-4000 ceps par hectare

Cépage: Vermentino

Vinification

Méthode de récolte: exclusivement à la main en deux passages

Vinification: une fois à la cave, les grains sont égrappés puis pressés en douceur. Le moût est alors refroidi pendant 24 heures. Le moût claire est ensuite soutiré dans des cuves de fermentation à la température de 16°. Après la fin de fermentation, la vinification se poursuit avec un mélange des deux cuvées et un affinage sur lies fines pendant trois mois.

Production annuelle: 4.000 bouteilles

Degré alcoolique (%): 14

Note de dégustation

De couleur jaune paille, il s'offre au nez avec des arômes fleuris et de fruits exotiques). Il se révèle dans la bouche frais, volumineux et persistant avec une bonne acidité et fragrance.