

Chimera

Vermentino di Sardegna DOC

“Chimera” è il sogno di ogni viticoltore di produrre ogni anno uve di qualità.

Tipologia: Bianco fermo

Vitigno: 100% Vermentino

Ubicazione dei vigneti: Su Frigadore, Florinas (SS)

Esposizione: Nord/Est

Altitudine: 400 m slm

Terreno: Arenario, calcareo e sabbioso

Forma di allevamento: Cordone Speronato e Guyot

Densità d'impianto: 5.000 piante per ettaro

Anno d'impianto: 1965 - 2002

Resa per ettaro: 100 quintali

Epoca di vendemmia: Settembre

Tipo di raccolta: Manuale con casse da 15Kg cadauna

LAVORAZIONE

Vinificazione: Con criomacerazione a temperatura 0°C per 4 ore

Affinamento: 7 mesi sui lieviti in botti di acciaio

Gradazione alcolica: 13%Vol

DEGUSTAZIONE

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli, molto luminoso

Aroma: Sentori di agrumi e frutta matura gialla, con note di fieno e di fiori primaverili

Gusto: Fresco e sapido con discreta acidità a bilanciare la carica alcol-glicerica piuttosto importante, finale lungo e pulito.

SERVIZIO

Abbinamenti gastronomici: Ottimo come aperitivo e abbinato ai primi a base di pesce, crostacei e formaggi freschi

Temperatura di servizio: 8/10 °C



LINEA UMBERTO SOLETTA