

UNDICI

UNDICI

IGT Isola dei Nuraghi Vermentino

PROFILO Esempio di leggiadria e presenza scenica, di bassa alcolicità e alta espressività: è il nostro bianco quotidiano.

UVAGGIO 100% Vermentino.

VINIFICAZIONE Raccolta e selezione manuale delle uve, controllo degli acini con selezionatrice ottica, pressatura dei grappoli interi, fermentazione spontanea del mosto fiore.

MATURAZIONE 6 mesi in tini di acciaio.

AFFINAMENTO 1 mese in bottiglia.

NEL BICCHIERE Al naso profuma di lime, ananas, mele ed erbe aromatiche, in bocca è morbido, sapido, disimpegnato.

PROFILE An example of elegance and vibrant character, with a low alcohol content but remarkable intensity: our everyday white.

GRAPE VARIETY 100% Vermentino.

WINEMAKING Manual harvesting and sorting of the grapes, berry inspection using an optical sorter, pressing of whole bunches and spontaneous fermentation of the free-run juice.

MATURATION 6 months in steel vats.

BOTTLE AGEING 1 month.

IN THE GLASS On the nose, it has aromas of lime, pineapple, apples and herbs. On the palate, it is soft, savoury and effortlessly smooth.



FORMATO 75 cl

