



C O S T A M O L I N O

L I N E A T R A D I Z I O N E

CLASSIFICAZIONE

Vermentino di Sardegna a Denominazione di Origine Controllata.

PROVENIENZA

Vigneti in collina Pranu Sturru-Suelli, Costa Bancodi e Perda Campus-Selegas, 190 metri circa sul livello del mare.

SUOLO

Pendii dolci di varia composizione granulometrica e chimico-fisica.

UVAGGIO

Vermentino, varietà ad aroma primario.

CLIMA

Mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estati molto calde e ventilate.

VENDEMMIA

Manuale, prime ore del mattino.

VINIFICAZIONE

Pigiodirasatura delicata, pressatura molto soffice, mosto fiore raffrescato a 12-14 °C, decantazione naturale, fermentazione a 16-18 °C, 20 giorni circa, conservazione a bassa temperatura e sotto gas inerte nei tini inox.

CARATTERISTICHE

Colore: paglierino con riflesso leggermente verdognolo.

Olfatto: sottile, intenso e delicato, con buon aroma primario e secondario.

Gusto: fresco, secco ed asciutto, sapido con gradevole delicatezza e finezza.

CONSERVAZIONE

Ambiente temperatura 18 °C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia orizzontale.

SERVIZIO

Calice di media ampiezza senza svasatura, temperatura 9-11 °C.

CLASSIFICATION

Vermentino di Sardegna DOC.

PLACE OF ORIGIN

Hillside vineyards in the areas of Pranu Sturru-Suelli, Costa Bancodi and Perda Campus-Selegas, about 190 metres above sea level.

SOIL

Rolling hillsides, with variable grain size and chemical-physical soil composition.

GRAPE VARIETIES

Vermentino, primary aroma varieties.

CLIMATE

Mediterranean, mild winters, limited rainfall, very hot and windy summers.

HARVESTING

By hand, in the early morning.

VINIFICATION TECHNIQUE

Delicate crushing and stemming, very soft pressing, the fresh must is cooled to 12-14 °C, natural decanting, fermenting at 16-18 °C, for about 20 days, low-temperature storage under inert gas in stainless steel vats.

TASTING NOTES

Colour: Straw yellow with light green tinges.

Nose: Subtle, intense and delicate, with good primary and secondary aromas.

Palate: Fresh and dry, sapid, with pleasant delicate and fine feel.

STORAGE

Constant temperature 18 °C, humidity 75%, controlled light, horizontal bottle.

SERVING

Medium large goblet, without flared rim, serving temperature 9-11 °C.