



ARES **Vendemmia 2015**

CLASSIFICAZIONE: Vermentino di Sardegna DOC. Vino bianco secco

VITIGNO: Vermentino 100%

CARATTERISTICHE:

Colore: giallo paglierino brillante

Profumo: delicato e caratteristico

Sapore: Secco, fresco ma morbido al palato e con leggero retrogusto amarognolo di mandorla

Gradazione alcolica: 13,50% vol.

Temperatura di servizio: 10-12° C.

ABBINAMENTI: Antipasti, piatti a base di pesce, formaggi non stagionati. Ottimo come aperitivo.

LA VINIFICAZIONE

Il vino **ARES Vermentino di Sardegna DOC 2015** è un vino bianco ottenuto dalla vinificazione in purezza delle uve vermentino. Le uve provengono dai vigneti situati in "Anglona", zona cuscinetto tra le aree viticole del sassarese/alghe-rese e la Gallura. I terreni a composizione calcarea situati a circa 300 msl, conferiscono al vino un giusto equilibrio tra la componente aromatico/olfattiva e un corpo di media intensità, senza rinunciare ad una freschezza di fondo. Le uve vengono raccolte manualmente e avviate in cassette alla vinificazione nel giro di poche ore. Le operazioni di pigiatura e pressatura avvengono alla temperatura di 7-8° C, mentre durante le fasi di fermentazione la temperatura non supera mai i 16,5° C. Terminata la fermentazione alcolica, il vino viene fatto riposare sulle fecce grossolane ancora per qualche giorno attraverso un rimontaggio giornaliero. Dopo il travaso e una volta eliminate le fecce grossolane, avviene un affinamento sur lies per un periodo minimo di 4 settimane. Alla vista questo vino si presenta di colore giallo paglierino brillante, profumo delicato e caratteristico, gusto fresco ma morbido al palato e con leggero retrogusto amarognolo di mandorla che sancisce l'autenticità della vinificazione in purezza delle uve vermentino.

Il vitigno Vermentino

E' il vitigno bianco più caratteristico e famoso della Sardegna. Non c'è certezza sulla sua origine, mentre la provenienza è quasi sicuramente iberica. Giunto in Sardegna forse attraverso la Corsica, questa vite si è alquanto diffusa nel nord dell'isola, dove sono concentrati oltre il 75% dei vigneti e rappresenta quindi il vitigno caratteristico di quelle zone. Successivamente la coltivazione si è poi espansa anche al resto dell'isola. Vitigno a maturazione precoce, si adatta facilmente ai diversi climi e varietà di terreno. E' molto produttivo e ha una discreta resistenza alle intemperie e alle malattie crittogamiche. Il vino che si ottiene si caratterizza per un colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli. Profumi intensi e floreali, di gusto secco con leggero retrogusto amarognolo di mandorla, morbido e pieno. A seconda della zona di produzione e in funzione all'epoca di raccolta i valori alcolici possono variare dagli 11° ai 15°