



LIGEJA
Vendemmia 2019

CLASSIFICAZIONE: Vermentino di Sardegna DOC. Vino bianco secco fermentato e affinato in tonneau di rovere francese

VITIGNO: Vermentino 100%

CARATTERISTICHE:

Colore: Giallo oro brillante

Profumo: Caratteristico e delicatamente fruttato

Sapore: Secco, pieno caldo e avvolgente con note tipiche del vitigno, Grande persistenza gustativa e leggero e elegante retrogusto derivante dall'affinamento in legno.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Temperatura di servizio: 12-14° C.

ABBINAMENTI: Piatti di terra e di mare molto strutturati e speziati, stufati e formaggi stagionati.

LA VINIFICAZIONE

Il vino **LIGEJA Vermentino di Sardegna DOC** è un vino bianco ottenuto dalla vinificazione in purezza delle uve vermentino. Termina la fermentazione in tonneau nuovi di rovere francese da 500 litri, dove rimane per un ulteriore affinamento sulle fecce nobili per circa 3 mesi. Il vino nobilita le sue caratteristiche e migliora le sue qualità attraverso un affinamento in bottiglia.

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°