

LABÀE

Vermentino di Sardegna DOP

DENOMINAZIONE

Vermentino di Sardegna DOP

ZONA DI PRODUZIONE

Ortueri, Mandrolisai · 600 m.s.l.m. · sud, sud-est

VITIGNI

Vermentino con piccole aggiunte di altri vitigni a bacca bianca autoctoni

TIPO DI TERRENO / SISTEMA DI ALLEVAMENTO

granito in disfacimento · cordone speronato e alberello

ETÀ DEI VIGNETI / PRODUZIONE PER HA

15-40 anni / 40 q.li

TIPO DI RACCOLTA

selezione manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

dopo un'accurata selezione delle uve e una pressatura soffice, segue la fermentazione a temperatura controllata in contenitori di acciaio inox e un breve affinamento in bottiglie

Scheda organolettica

COLORE

brillante giallo paglierino con riflessi verdolini

OLFATTO

freschi profumi floreali esaltano sentori di frutta a polpa bianca ed erbe balsamiche, tenui sfumature minerali chiudono con delicatezza

GUSTO

freschezza e sapidità si contendono la scena per un vino intenso al gusto e persistente al palato

Scheda di servizio

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10° C

ACCOSTAMENTI AL CIBO

si abbina a primi piatti delicati e a secondi a base di pesce e carni bianche



LABÀE

DOC Vermentino di Sardegna White Wine

CLASSIFICATION

Registered designation of origin

PRODUCTION AREA

Ortueri, Mandrolisai · 600 m above sea level South/south-east

TYPE OF SOIL / TRAINING SYSTEM

granite-based sandy soil spurred cordon and bush training

GRAPE VARIETIES

Vermentino, Nasco

AGE OF THE VINEYARDS / OUTPUT PER HECTARE

15-40 anni / 40,000 kg

AGEING POTENTIAL

12/14 years

HARVESTING METHOD

selection by hand

WINE MAKING AND AGEING

meticulous selection and gentle crushing of the grapes is followed by fermentation at a controlled temperature in stainless steel tanks and a short period of bottle ageing

Sensory profile

COLOUR

bright straw yellow with light green hues

BOUQUET

fresh floral scents complement notes of white-fleshed fruit and fragrant herbs, with soft hints of minerals to round things off delicately

FLAVOUR

freshness and flavour contend for centre stage in a vibrant wine that is leisurely on the palate

Serving details

SERVING TEMPERATURE

8/10° C

FOOD PAIRINGS

it goes well with delicate pasta dishes, fish and white meat