

VIGNETI ZANATTA

Vigneti Zanatta 2020 Le Saline

Vermentino di Gallura DOCG Superiore - 0,75L



DESCRIPTIF CONCIS

Couleur jaune foncé. Arômes d'épices, de raisins secs, de pain grillé, de vanille et de de bois. Bouche pleine et mûre. Une grande complexité qui touche richement les papilles. Finale longue et pulpeuse qui nécessite quelques conseils. (Voir accord mets et vins)

Délicieux avec des mets de poisson à chair ferme ou en sauce, de la volaille, le vitello tonato (veau) et des fromages.

Climat:

La Sardaigne a un climat chaud et méditerranéen avec des caractéristiques typiques. Étés chauds et secs et hivers doux avec des précipitations régulières.

Sol:

Le sol est ici caractérisé par une bonne composition calcaire et des roches granitiques. Des sols pauvres oblige les racines de la vigne à chercher en profondeur.

Vinification:

Macération à basse température, décantation statique à froid du moût et fermentation à température contrôlée. Vieillissemensur lie en cuves inox pendant 2 mois. Vermentino vieilli sur chêne. Grapes sélectionnées avec une production de seulement 3500 bouteilles.

VIGNETI ZANATTA

La cave de la famille Zanatta produit des vins de haute qualité et authentiques, type DOC et DOCG. Ils respectent les méthodes traditionnelles en totale conformité avec les normes européennes en usant des dernières technologies. Les raisins sont cultivés dans les vignobles de la propriété, récoltés à maturité, arrivent à la cave où ils sont fermentés à une température contrôlée pour maintenir un maximum de couleurs, d'arômes et arômes variétaux. Le vieillissement des vins se fait dans le respect des traditions.