TYRSOS

Vermentino di Sardegna D.O.C.

Uvaggio	Vermentino.
Zona di produzione	Valle del fiume Tirso, alto Campidano.
Altitudine	Fino a 50 metri s.l.m.
Clima	Mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni limitate ed estati molto calde e ventilate.
Carattere del terreno	Parte alluvionale, sabbioso, leggermente argilloso, parte di origine vulcanica.
Allevamento delle viti	Impianti a spalliera (guyot e cordone speronato).
Resa uva per ettaro	80-90 quintali.
Vinificazione	Pigiadiraspatura, pressatura soffice, fermentazione in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata (16-18°C).
Affinamento	In acciaio alcuni mesi. Da consumarsi preferibilmente giovane.
Colore	Giallo paglierino con riflessi verdolini.
Profumo	Buona intensità, note agrumate, spiccano fiori e frutta tropicale.
Sapore	Piacevole sapidità e gradevole freschezza seguito da note fruttate e buona persistenza.
Temperatura di servizio	8°-10° C.
Abbinamenti	Antipasti e delicati piatti di pesce e terra.
Epoca vendemmia	Fine agosto - primi di settembre.
Formato	0,75 lt



CONTINI
1898

t.: +39 0783 290806 | f.: +39 0783 290182 | info@vinicontini.com | www.vinicontini.com