

BILLIA

VERMENTINO DI SARDEGNA

Denominazione di Origine Controllata


VINICOLA
CHERCHI
Vignaioli in Usini dal 1970



Questo vino è un riconoscimento al fondatore della cantina, Billia Cherchi. Da uve Vermentino in purezza otteniamo un vino fresco, piacevolmente fruttato e con intense note floreali. Da aperitivo o in abbinamento con minestre, carni bianche e pesce.

Tipologia: vino bianco fermo.

Vitigno: Vermentino 100%.

Zona di produzione: terreni collinari posti a circa 200 metri s.l.m.

Terreno: buona struttura calcarea associata a frazioni argillose.

Sistema di allevamento: contropalliera con potatura a Guyot.

Resa uva - vino: 90 q/ha ca. - 60 hl/ha ca.

Epoca di vendemmia: seconda decade di settembre.

Raccolta e vinificazione: le uve giungono in cantina dove, dopo essere state dirasate e pigiate, vengono sottoposte a pressatura soffice. Il mosto ottenuto fermenta in serbatoi di acciaio inox, alla temperatura di 17/18°C, con lieviti autoctoni selezionati.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, brillante. Profumo delicato ma persistente, piacevolmente fruttato di mela con intense note floreali che lo rendono particolarmente elegante. Vino secco, senza asperità, gradevolmente fresco e sapido. Corpo e struttura equilibrati, con buona rispondenza gusto-olfattiva che lo rendono anche armonico ed elegante. Vino di pronta beva.

Abbinamenti e servizio: ottimo come aperitivo e anche con molti piatti della cucina marinara. E' particolarmente indicato con crostacei, antipasti delicati, primi piatti dai condimenti leggeri e pesci dalla carne delicata, bolliti o arrosto. Servire alla temperatura di 10/12°C stappando la bottiglia al momento della mescita.

Gradazione: 13,5% vol.

AZIENDA VINICOLA CHERCHI GIOVANNI MARIA SRL

Località Sa Pala 'e Sa Chessa

07049 Usini (SS - Italia) - Tel/fax 079 380273

www.vinicolacherchi.it - info@vinicolacherchi.it - fb.com/vinicolacherchi