

Kelu

VERMENTINO DI SARDEGNA

Denominazione di Origine Controllata

MILLESIMATO

Vino spumante ottenuto da uve di Vermentino di Sardegna piantate e cresciute in Gallura, l'area in Italia più vocata per questo vitigno. Nasce un vino spumante elegante e fresco che si riconosce per aromaticità e mineralità tipici del vermentino della zona gallurese.

Vinificato in acciaio a temperatura controllata con vinificazione a Metodo Charmat utilizzato principalmente per conservare le caratteristiche organolettiche del vitigno di origine quando lo spumante deriva da uve aromatiche.

Di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, ha tipico profumo fruttato, di sapore caratteristico, si presta ad abbinamenti molto vari dalla frittura, al risotto, fino ad arrivare a piatti più complessi come pesce arrosto o alla griglia, crostacei serviti con salse e carni arrosto o saltate, fino ad arrivare ad una selezione di formaggi con mostarde. Servire alla temperatura di 6-7 °C.

VIGNETI ZANATTA

PROVENIENZA:	Olbia, Nord Est sardegna Zona del Gallurese
VINIFICAZIONE:	In bianco con pressatura soffice, spumantizzazione con Metodo Charmat.
GRADAZIONE:	12,0 % Vol.
ACIDITÀ TOTALE:	5,7 g/l
ZUCCHERI:	7 g/l

Capacità	0,75 lt
Unità	6
Peso Cassa	9,4 kg

Dimensione Cassa

Base	31 cm
Profondità	21 cm
Altezza	34 cm

Casse/Pallet	80
Casse/Strato	16
Strati/Pallet	5
Altezza Pallet	176 cm
Tipo Pallet	EPAL
Barcode	805532003086
Barcode Cassa	\

