

TRADIZIONE

Costamolino



CLASSIFICAZIONE	Vermentino di Sardegna a Denominazione di Origine Controllata.
PROVENIENZA	Vigneti in collina Pranu Sturru-Suelli, Costa Bancodi e Perda Campus-Selegas, 190 metri circa sul livello del mare.
SUOLO	Pendii dolci di varia composizione granulometrica e chimico-fisica.
UVAGGIO	Vermentino, varietà ad aroma primario.
CLIMA	Mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estati molto calde e ventilate.
VENDEMMIA	Manuale, prime ore del mattino.
VINIFICAZIONE	Attenta selezione delle uve, pressatura molto soffice con utilizzo di solo mosto fiore. Raffreddamento a 10-12 °C con decantazione naturale. Fermentazione a 16-18 °C per 20 giorni circa. Conservazione a temperatura controllata con breve sosta sulle fecce fini.
CARATTERISTICHE	Colore: paglierino con riflesso leggermente verdognolo. Olfatto: sottile, intenso e delicato, con buon aroma primario e secondario. Gusto: fresco, secco ed asciutto, sapido con gradevole delicatezza e finezza.
CONSERVAZIONE	Ambiente temperatura 18 °C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia orizzontale.
SERVIZIO	Calice di media ampiezza senza svasatura, temperatura 9-11 °C.
ABBINAMENTI	Antipasti di mare, fregola ai crostacei, minestre di pesce, spigola ai carciofi, formaggi a pasta molle e media stagionatura.
FORMATO	0,375 L, 0,75 L
CLASSIFICATION	Vermentino di Sardegna DOC.
PLACE OF ORIGIN	Hillside vineyards in the areas of Pranu Sturru-Suelli, Costa Bancodi and Perda Campus-Selegas, about 190 metres above sea level.
SOIL	Rolling hillsides, with variable grain size and chemical-physical soil composition.
GRAPE VARIETIES	Vermentino, primary aroma varieties.
CLIMATE	Mediterranean, mild winters, limited rainfall, very hot and windy summers.
HARVESTING	By hand, in the early morning.
VINIFICATION TECHNIQUE	Painstaking selection of the grapes, very light pressing with use only of first press wine. Cooling to 10-12 °C with natural settling. Fermentation at 16-18 °C for about 20 days. Stored at controlled temperature with brief aging on its fine lees.
TASTING NOTES	Colour: straw yellow with light green tinges. Nose: subtle, intense and delicate, with good primary and secondary aromas. Palate: fresh and dry, sapid, with pleasant delicate and fine feel.
STORAGE	Constant temperature 18 °C, humidity 75%, controlled light, horizontal bottle.
SERVING	Medium large goblet, without flared rim, serving temperature 9-11 °C.
FOOD MATCHES	Seafood starters, fregola (small balls of semolina) with crustaceans, fish stews, bass with artichokes, soft-textured medium mature cheeses.
SIZE	0.375 lt, 0.75 lt

