

# Merì

Vermentino di Sardegna DOC 2015

Argiolas

---

Il Vermentino di Sardegna Doc Merì Argiolas viene prodotto con un innovativo metodo di raccolta, che prevede la refrigerazione in vigna delle uve, tecnica utile a concentrare profumi, colori e aromi. Il Vermentino di Sardegna DOC "Merì" della cantina Argiolas è in grado di offrire sensazioni organolettiche uniche, rimanendo sempre pieno di freschezza e sapidità, senza mai tradire la terra da cui proviene.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Vermentino di Sardegna
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2015
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Sardegna
<b>Localizzazione</b>	Serdiana
<b>Vitigno</b>	Vermentino 100%
<b>Gradazione</b>	13.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli
<b>Gusto</b>	All'assaggio è vivace, particolarmente fresco e sapido, ma sempre equilibrato, delicato e fine
<b>Profumo</b>	Intenso con prevalenza di note fruttate dominate dai sentori di agrumi
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di crostacei, primi con sushi, sashimi, secondi piatti di carni bianche, secondi piatti di pesce
<b>Temperatura di servizio</b>	8° - 10° C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Tipologia terreno</b>	Buona esposizione, granulometria e struttura calcarea-argillosa
<b>Epoca vendemmia</b>	Effettuata tramite refrigerazione immediata al momento della raccolta
<b>Vinificazione</b>	Tutte le operazioni iniziali, pressatura soffice, decantazione naturale a temperatura costante di 10-12°C vengono effettuate in ambiente privo di ossigeno per preservare il mosto da fenomeni ossidativi. La fermentazione a temperatura controllata di 16.7°C va avanti per 15-20 giorni