



CANTINA

ANGELO ANGIOI

TRESNURAGHES

Il vento del mare, il sole e il suolo della Sardegna esaltano la freschezza e la sapidità di questo Vermentino.



# FILICARIO

VERMENTINO DI SARDEGNA

*Denominazione di Origine Protetta*

## Descrizione

E' un vino dal colore giallo paglierino netto e brillante, ha un bouquet lungo di particolare finezza.

Al gusto si presenta fresco, salino, ampio, morbido, con retrogusto caratteristico.

Si accompagna bene alla cucina di mare, ai formaggi molli e non stagionati, alle minestre e ai primi piatti in genere, ma può essere anche un ottimo aperitivo.

## Agricoltura

I sestri di impianto sono di 2,5 m tra le file e di 1 m sulla fila.

La forma di allevamento è a spalliera con potatura guyot, la quale impone il rinnovo annuale del capo a frutto.

Il terreno è concimato ad anni alterni con concimi organici compostati e lavorato meccanicamente.

## Affinamento

Vinificate con pressatura soffice, mosto refrigerato e pulito per decantazione statica.

Fermentazione a temperatura controllata e con lieviti selezionati.

<b>Nome del vino</b>	FILICARIO
<b>Annata</b>	2021
<b>Paese</b>	ITALIA
<b>Regione</b>	SARDEGNA
<b>Microzona</b>	LOGUDORO
<b>Qualità</b>	D.O.C.
<b>Denominazione</b>	VERMENTINO DI SARDEGNA
<b>Data di uscita sul mercato</b>	2022
<b>Tipologia</b>	SECCO
<b>Longevità</b>	2 anni e più
<b>Età media delle viti</b>	13 anni
<b>Residuo zuccherino</b>	2,6 g/l
<b>Grado alcolico</b>	14,60% vol.
<b>Acidità</b>	5,8 g/l
<b>Tipo di terreno</b>	calcareo
<b>Impianto della vigna</b>	2003
<b>Irrigazione</b>	NO
<b>Varietà</b>	Vermentino 100%.

### Raccolta differenziata:

verifica il regolamento del tuo Comune



**Bottiglia**  
VETRO



**Tappo**  
ORGANICO



**Capsula**  
METALLO

*contiene solfiti - contains sulphites - enthalt sulfite*

