

# Sette

VERMENTINO DI SARDEGNA  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

  
CALASETTA  
1932

Sette è un Vermentino di Sardegna DOC che spicca per la sua vena minerale unita ad una grande bevibilità. Prodotto dalle uve raccolte nei vigneti dei nostri soci nel Basso Sulcis dove le estati particolarmente calde e ventilate uniti ad inverni miti e poco piovosi, danno uve dal grande spessore aromatico.

Ideale come aperitivo o per accompagnare squisiti piatti a base di pesce.

**Vitigno:** Vermentino 100%.

**Zona di produzione:** zone collinari del basso Sulcis, nella parte sud-occidentale della Sardegna. Suoli calcareo-argillosi, clima mediterraneo, con inverni miti e piovosità limitate, estati calde e ventilate. Vigneti allevati a controspalliera con potatura a guyot, densità di impianto di 5.000 ceppi/ha, produzione media di circa 100 quintali/ha.

**Vinificazione:** Diraspatura e pigiatura delicata, breve macerazione a freddo prima della pressatura soffice, decantazione statica e fermentazione alla temperatura di 16-18°C. Affinamento in acciaio con batonnage periodici per almeno 3 mesi, breve affinamento in bottiglia.

**Colore:** giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

**Profumo:** fruttato intenso con delicate note agrumate.

**Gusto:** fresco, sapido, morbido e persistente, con caratteristica vena amarognola finale.

**Abbinamenti:** Frutti di mare, crostacei, piatti a base di pesce.

**Temperatura di servizio:** 8-10 °C.



CANTINA DI  
**CALASETTA**  
Viticoltori dal 1932

CANTINA DI CALASETTA - Soc. Coop. Agricola

Via Roma, 134 - 09011 Calasetta (SU) Sardegna (Italia) - Telefono +39 0781 88413

[www.cantinadicalasetta.it](http://www.cantinadicalasetta.it) - [info@cantinadicalasetta.it](mailto:info@cantinadicalasetta.it)



Calasetta1932 è un marchio registrato di Cantina di Calasetta

