Respira

Del mare il profumo

La di radici e libertà

CALA di SETA

DEMÀ

VERMENTINO
DI SARDEGNA

DOC

DEMÀ

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

Un Vermentino di Sardegna doc fresco e fruttato, da consumare giovane. Nasce dalle uve raccolte nelle zone collinari del basso Sulcis, in prossimità del mare.

VITIGNO

Vermentino 100%.

ZONA DI PRODUZIONE

Zone collinari del basso Sulcis, nella parte sud-occidetale della Sardegna. Suoli calcareo-argillosi, clima mediterraneo, con inverni miti e piovosità limitate, estati calde e ventilate. Vigneti allevati a contro-spalliera con potatura a guyot, densità di impianto di 5.000 ceppi/ha, pro-duzione media di circa 100 quintali/ha.

VINIFICAZIONE

Diraspapigiatura 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 4 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.

CALA di SETA

Il simbolo della nostra storia

Il progetto denominato Cala di Seta, prende il nome dell'antico borgo in cui ha sede la cantina e dove si produceva la pregiata "seta di mare". Non è solo un progetto enologico ma un modo per dare valore e riconoscimento ad una storia che unisce la nostra comunità intorno al vino dal 1932.

Vini che raccontano le nostre radici e la nostra cultura con uno spirito rinnovato e contemporaneo, a partire dal loro stile visivo per arrivare a quello enologico.

CANTINA DI CALASETTA dal 1932

Via Roma, 134 - 09011
Calasetta (SU) Sardegna (Italia)
Telefono +39 0781 88413
www.cantinadicalasetta.it
info@cantinadicalasetta.it

Cala di Seta è un marchio registrato di Cantina di Calasetta