

VINI PER TRADIZIONE

CALALUNA

VERMENTINO
DI SARDEGNA DOC

Lavorazione:	Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
Affinamento:	In acciaio.
Colore:	Paglierino chiaro con riflessi verdognoli; brillante.
Profumo:	Delicato e continuo con prevalenza di sentori fruttati e note floreali.
Sapore:	Morbido e vellutato, con una buona sapidità e grande bevibilità.

Processing:	<i>In steel vats at controlled temperatures.</i>
Refinement:	<i>In stainless steel vats.</i>
Colour:	<i>Straw yellow with greenish glints. Brilliant.</i>
Bouquet:	<i>Delicate and persistent with a prevalence of fruity scents and flower notes.</i>
Taste:	<i>Soft and velvety, fresh and elegant thanks to a pleasant sensation of acidity making it easy to drink.</i>

