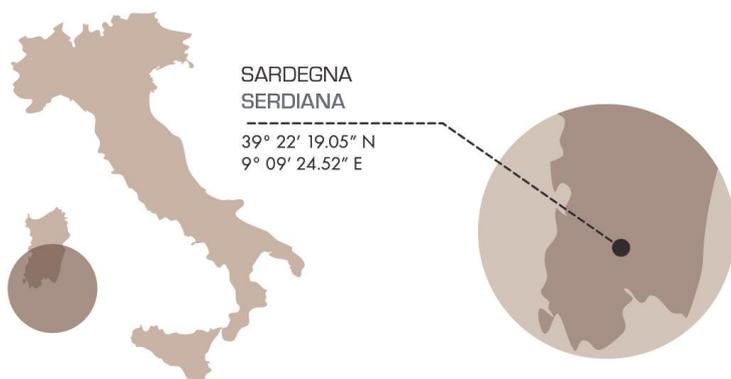


TENUTA IS AQUAS
SERDIANA / SARDEGNA



SARDEGNA
SERDIANA
39° 22' 19.05" N
9° 09' 24.52" E



ANNO DI
FONDAZIONE
2003



VITIGNI
VERMENTINO / NURAGUS /
CANNONAU / BOVALE /
NASCO / MOSCATO



ESTENSIONE
TERRITORIO
49 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
10.000

VITIGNO

Vermentino

GRADO ALCOLICO

14%

TIPOLOGIA TERRENO

Calcareo argilloso

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice con utilizzo di solo mosto fiore.

Raffreddamento a 10-12°C e decantazione naturale. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 16-18 °C per una durata di circa 20 giorni

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: paglierino con inflessioni verdognole

Olfatto: intenso e delicato con predominanza di note di frutta fresca

Gusto: fresco e sapido, equilibrato, delicato, fine

ABBINAMENTI

Ottimo come antipasti e piatti di mare e crostacei, con piatti leggeri a base di carni bianche e con formaggi molli e di media stagionatura

VERMENTINO



ISAQUAS



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com