



## CANTINA DEL VERMENTINO-MONTI



Sardinië ligt ten zuiden van het eiland Corsica en ten westen van de "Laars van Italië". Met 24.000 km<sup>2</sup> is het op één na grootste eiland van de Middellandse Zee.

Er heerst een subtropisch, mediterraan klimaat. De zomers kunnen zeer warm worden, en de winters zijn doorgaans mild, waarbij sneeuw in de bergen echter geen uitzondering is.

Sardinië is al sinds mensenheugenis een van allerarmste gebieden van Italië.

Grootgrondbezitters bezitten nog veel macht en dat is doorgaans niet gunstig voor de lokale bevolking. Het zuiden is de vruchtbaarste streek en het groene hart van Sardinië met eindeloze wijngaarden.

In recente jaren is er veel gedaan aan de kwaliteitsverbetering van Sardijnse wijnen, met merkbare resultaten. Sardijnse wijnen zijn niet makkelijk te vinden, maar de moeite van het ontdekken waard.

Sardinië is, met zijn geïsoleerde ligging, meer beïnvloed door de Spanjaarden dan de Italianen en dat is ook terug te zien in de wijngaard: Krachtige witte wijnen met invloed van de terroir en de zee en zon. Hiervan de is de Vermentino S'Eleme een schitterend voorbeeld

## Ons assortiment





## Vermentino di Gallura S'Eleme Sardinië

**Streek:**

Galluria – Sardinië - Italië

**Druiven:**

100% Vermentino

**Productiezone:**

Wijngaarden in het noorden van Sardinië in de streek van Gallura nabij het dorp San Antonio di Gallura. Hier worden alleen de wijnen met het DOCG label gemaakt

**Vinificatietechniek en rijping:**

Zacht persen van de druiven, statische zuivering van de most en fermentatie op een gecontroleerde temperatuur

**Kleur:**

Licht strogeel met groene nuances

**Boeket:**

Intens, fruitig met toetsen van wit exotisch fruit en amandelen. Een zeer fijne neus van perzik en ziltige finale.

**Smaak:**

Fijn, een goede structuur, verfrissend en evenwichtig, zeer aanhoudend wit fruit en ziltige finale. Fijne zachte acciditeit.

**Ideale temperatuur:**

9/12 °C

**Passend bij:**

gebakken vis, schaal- en schelpdieren, risotto en pasta's met vissauzen, omeletten en verse peccorinokaas