



**SARDUS PATER**  
CANTINE SARDUS PATER

## Terre fenicie

### Denominazione

VERMENTINO DI SARDEGNA - DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

### Vitigno

Vermentino 100%

### Zona di produzione

Basso Sulcis

### Altimetria del vigneto

Sul livello del mare

### Tipo dei terreni

Disfacimento trachitico

### Sistema di allevamento

Spalliera

### Densità dei ceppi

5.000 per ettaro

### Produzione per ettaro

10 tonnellate

### Età media delle viti

15 anni

### Epoca vendemmia

1^ settimana di settembre

### Vinificazione

Con macerazione a freddo delle bucce per 10 ore alla temperatura di 8° C

### Fermentazione alcolica

In acciaio alla temperatura di 15° C

### Fermentazione malolattica

Non svolta

### Affinamento

3 mesi in bottiglia

### Parametri analitici

Vendemmia: 2011 Grado alcolico: 12,82% vol. Acidità Totale: 5,7 g/l

### Formati

bottiglie da 75 cl. in cartoni da 6 bottiglie da cl. 37,5 cartoni da 12

