



Dettori Bianco 2019

Cantina: Tenute Dettori

Denominazione: Romangia IGP

Tipologia: Bianco

Regione: Sardegna

Vitigni: Vermentino, Moscato Di Sennori

Certificati: Biodinamico, "Triple A"

Denominazione: Romangia IGP

Annata: 2019

Grado Alcolico: 15.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: 10 mg/L (Senza Solfiti Aggiunti)

Affinamento: 36 mesi in Cemento

Abbinamenti: Antipasti, Formaggi Erborinati, Frittura di pesce, Piatti a base di Uova, Primi Piatti di Carne

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Il Dettori Bianco Romangia IGP di Tenute Dettori è un vino composto da uve vermentino e moscato di Sennori. L'uva viene sottoposta a diraspatura, poi svolge un macerazione sulle bucce di 3-4 giorni seguita da fermentazione spontanea in tini di cemento. La vinatura è manuale e l'affinamento avviene sempre in cemento per due o tre anni. Dettori Bianco è un vino biodinamico e vegano senza solfiti aggiunti.

Note di degustazione

Dettori Bianco Romangia IGP di Tenute Dettori ha una veste Giallo dorata con riflessi ambrati. Il profumo è di una grande complessità, solitamente tipica dei vini rossi, in particolare ricorda i frutti rossi, amarene e ciliegie sotto spirito, ma anche i fichi secchi. I sapori della frutta matura terminano in una nota ossidativa finale. L'elevato grado alcolico lo rende un vino bianco di grande struttura e abbinato ad un tannino inaspettato ne avvalorata la persistenza estremamente lunga.