

ATZEL
SARDINIAN SOUL

Sardegna



ATZEI

SARDINIAN SOUL



Vitigno: Vermentino 100%

Area di Produzione: Mogoro e comuni limitrofi (OR)

Vinificazione: Dopo una breve macerazione pellicolare, la vinificazione è condotta evitando il contatto con l'ossigeno per preservare le caratteristiche gusto-olfattivo tipiche del vitigno. Controllo della temperatura di fermentazione e utilizzo di lieviti selezionati. Bâtonnage in serbatoi di acciaio per 40 giorni.

Caratteristiche Sensoriali: Giallo paglierino luminoso con riflessi verdognoli. Ha una buona progressione olfattiva che va dai profumi di rosmarino, tipici del vitigno, ai fiori di sambuco, frutta a polpa bianca, gialla e litchi. Al gusto è morbido in attacco, poi sapido e vivo, di buona struttura, con ottimo equilibrio alcolico. La persistenza degli aromi accompagna la piacevole beva, lasciando una lieve e tipica nota amarognola.

Abbinamenti Gastronomici: Aperitivo servito con sfogliette al formaggio o tocchetti di prosciutto sardo, piatti con bottarga fresca, tortine salate alle verdure, piatti con crostacei e frutti di mare, anche gratinati al forno, pescato saporito e mediamente grasso cucinato o alla griglia, formaggi pecorini e vaccini semi-stagionati.

Temperatura di Servizio: 10-12°C

Saragat

Vermentino

Isola dei Nuraghi IGP

Saragat

Cannonau di Sardegna DOC

Vitigno: Cannonau 100%

Area di Produzione: Mogoro e comuni limitrofi (OR).

Vinificazione: Macerazione fermentativa di 15 giorni alla temperatura di 26-28°C. Breve sosta in acciaio. Matura per 6 mesi in vasche di cemento e barriques francesi.

Caratteristiche Sensoriali: Di colore rosso scuro, luminoso con riflessi violacei che diventano granata con il tempo. Profumi di frutti rossi maturi: ciliegia e mora, ma anche fiori come viola e rosa appassita ed erbe aromatiche. In è strutturato ma senza spigoli, vellutato e complesso, con buona progressione aromatica. Gli aromi progrediscono con note balsamiche, di cacao e tabacco; i tannini ben integrati e l'acidità bilanciata accompagnano il vino nel finale persistente.

Abbinamenti gastronomici: Ottimo con piatti strutturati e speziati, primi piatti conditi a base di carne suina e ovina, e risotti di selvaggina, secondi piatti di carne o con i formaggi stagionati ovini e vaccini.

Temperatura di servizio: 16-18 °C



Saragat

Monica di Sardegna DOC

Vitigno: Monica 100%

Area di Produzione: Mogoro e comuni limitrofi (OR).

Vinificazione: Controllo della temperatura di fermentazione e utilizzo di lieviti selezionati. La vinificazione prevede un periodo di macerazione di 10 giorni circa, condotta alla temperatura mai superiore ai 26°C. Matura per 6 mesi in vasche di cemento e barriques francesi.

Caratteristiche Sensoriali: Rosso luminoso ricco di sfumature purpuree. Al profumo di svinatura si aggiunge quello dei frutti di bosco freschi. In bocca rivela struttura, ed è caratterizzato dall'equilibrio tra freschezza, tannini dolci e persistenza.

Abbinamenti gastronomici: Primi piatti anche gratinati, conditi con carne o formaggi; arrostiti e formaggi semi-stagionati. Bene anche con la pizza e con pescato grasso, cucinato arrostito o con salsa di pomodoro.

Temperatura di servizio: 16-18 °C

ATZEL

SARDINIAN SOUL



Vitigno: Monica 100%

Area di Produzione: Mogoro e comuni limitrofi (OR)

Vinificazione: Dopo una breve macerazione pellicolare, la vinificazione è condotta evitando il contatto con l'ossigeno per preservare le caratteristiche gusto-olfattivo tipiche del vitigno. Controllo della temperatura di fermentazione e utilizzo di lieviti selezionati. Bâtonnage in serbatoi di acciaio per 40 giorni.

Caratteristiche Sensoriali: Rosso rubino intenso con riflessi granata. Al naso emergono tipici sentori di gelso, prugna nera, con retrogusti di mirto, pianta tipica Sarda, tabacco e spezie affumicate si uniscono ad un vivace sentore di mora e vaniglia. Tannini morbidi e ben integrati, con sentori minerali .

Abbinamenti Gastronomici: il sapore deciso di una Bistecca o di un filetto di selvaggina con decise note speziate si sposano alla perfezione con la complessità del vino. Per i dessert cioccolato fondente con almeno 70% di cacao.

Temperatura di Servizio: 10-12°C

Aru
Monica
Isola dei Nuraghi IGT

FANTINI
GROUP
