



CANTINA MONT'È PRAMA



Nephilim Vermentino di Sardegna DOC 2021

Il Nephilim 2021 si presenta delicato ma di buon carattere, stratificandosi nel calice con notevole accuratezza di aspetto e colore, regalando un giallo particolarmente luminoso e vivace. Il suo profumo è generoso e soddisfacente, con un'intensa nota di freschezza fruttata e floreale, tra cui mela verde e fiori bianchi, seguiti da piacevoli sentori esotici di ananas e lime. A tratti, emerge una leggera e piacevole sensazione richiamante le erbe aromatiche mediterranee, soprattutto timo e rosmarino fresco.

Il sorso è pieno e ben strutturato, con notevole equilibrio gustativo, freschezza e sapidità ben pronunciata, contrastando l'alcol ben calibrato. L'intensità e la persistenza gustativa accompagnano un sorso piacevole e raffinato, sempre vivificato da una freschezza vibrante e un finale piacevolmente leggermente ammandorlato.

Nephilim

Paesaggi di acque marine, venti di mare e di terra, sabbie, ristagni d'acqua e fenicotteri rosa, contornano il territorio del Sinis. Un piccolo paradiso naturale ricco di biodiversità, storia millenaria e dalle importanti testimonianze culturali. Qui dove a pochi passi dai nostri vigneti si innalzavano gli ora assopiti Giganti, gli straordinari colossi in pietra risalenti a più di 3.000 anni fa, **nasce la nostra linea di vini NEPHILIM.**

Vini dall'anima giovane e ambiziosa, figli di un pregevole ecosistema naturale dove la terra si pone come elemento essenziale per dar vita a vini sani e di qualità





CANTINA MONT'È PRAMA

Nephilim Vermentino di Sardegna DOC 2021

Caratteristiche

Annata

2021

Uvaggio

Vermentino 100%

Zona di produzione

Cantina Mont'è Prama

Altitudine

43 metri s.l.m.

Clima

Mediterraneo con inverni miti, precipitazioni limitate ed estati calde e ventilate

Terreni

Prevalentemente marne calcaree / arenacee

Fermentazione / Vinificazione

Piaggia di raspature e pressatura soffice delle uve, fermentazione in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata (16-18°C)

Affinamento

In acciaio e bottiglia per alcuni mesi

Temperatura di servizio

10 / 12 °C

Formato

0,75 lt

Colore

--

Profumo

--

Gusto

--