



CANTINA MONT'È PRAMA



Nephilim Vermentino di Sardegna DOC 2022

Un vino fresco e saporito, colore giallo paglierino in gioventù, calde tonalità dorate nel tempo. Si esprime su note finemente fruttate e floreali, seguono richiami iodati e erbe aromatiche.

Il sorso è pieno, fresco e succoso e dal finale gustativo lievemente mandorlato.

Vino intrigante e versatile negli abbinamenti, perfetto per accompagnare preparazioni a base di pesce o carni bianche. Interessante con la cucina vegetariana.

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'E PRAMA

Nephilim Vermentino di Sardegna DOC 2022

Caratteristiche

Annata

2022

Uvaggio

Vermentino 100%

Zona di produzione

Cantina Mont'e 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

Vinificazione in bianco e fermentazione del mosto fiore in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata

Affinamento

In acciaio fino all'imbottigliamento

Temperatura di servizio

10 / 12 °C

Formato

0,75 lt

Colore

Giallo paglierino vivace

Profumo

Note finemente fruttate e floreali, seguono richiami iodati e erbe aromatiche

Gusto

Fresco e sapido, dal sorso pieno e succoso, finale gustativo lievemente mandorlato