



CANTINA BIBOI - offerta vermentino di Gallura DOCG superiore

Mappa

□



La Cantina Biboi ha una storia recente, ma le sue origini affondano le ra

dici nel secolo scorso. L'azienda è stata fondata da chi ha avuto la fortuna di crescere in mezzo alle vigne di famiglia e di apprendere tutti i segreti del mondo del vino. Per anni i vini prodotti dai vigneti coltivati con vitigni autoctoni come: Cannonau, Bovale Sardo e Monica sono stati venduti alle cantine sociali del territorio. Nel 2019 nasce la Cantina Biboi, per offrire questi vini a tutti. Proponiamo due etichette: il rosso "Sulla bocca di tutti" e il rosato "Un bicchiere non basta". Vini di grande struttura e carattere, che strizzano l'occhio alla salute. I territori in cui sono coltivati i vigneti fanno parte, come tutta la Sardegna, della blue zone italiana: la nostra Isola è una delle terre con il più elevato tasso di longevità al mondo. Tra i segreti della lunga vita a queste latitudini c'è il fatto che i vitigni producono un potente antiossidante in grado di garantire benefici vascolari maggiori rispetto agli altri vitigni.

Descrizione

A TUTTI PIACE FRESCO, non puoi non conoscerlo! Vermentino di Gallura DOCG Superiore, vino bianco fresco e piacevolmente profumato. Devi assolutamente provarlo! Il compagno ideale dei tuoi aperitivi in compagnia o per una cena a base di pesce. Riesce a mettere d'accordo tutti per il suo stile contemporaneo e disimpegnato adatto alle serate più eleganti come a quelle più casual. Un vino che piace a tutti a patto che venga servito fresco. A TUTTI PIACE FRESCO: VITIGNO Vermentino di Gallura DOCG Superiore VINIFICAZIONE Le uve giunte al perfetto grado di maturazione vengono raccolte a mano nella prima settimana di settembre. Segue una pressatura soffice delle uve e la chiarifica statica a freddo. La fermentazione alcolica del mosto avviene in vassche di acciaio inox a temperatura controllata. NOTE DI DEGUSTAZIONE Giallo paglierino molto luminoso con riflessi verdognoli, intenso al naso con note fruttate di mela e agrumi, sentori floreali di zagara, biancospino e ginestra. Chiudono il bouquet delicate note balsamiche di macchia mediterranea. In bocca è sapido con buona freschezza e rotondità. Finale lungo e piacevolmente minerale. GRADO ALCOLICO 13% Vol. SERVIZIO Si consiglia di servire alla temperatura di 8/10 °C. Per informazioni contatta il numero 3804627183

Contatti

CANTINE BIBOI

Tel. 3804627183

<http://www.cantinabiboi.it>

Via Piemonte 11, Sorgono, 08038

Nessun orario indicato