LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Vermentino di Sardegna Manzanile
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2024
Producteur	Gabbas
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées subtiles, belle minéralité, peu de tanins, acidité marquée
Appellation	DOP Vermentino di Sardegna
Cépages	100% vermentino
Alcohol percentage	99,99% vol
Description	Le domaine de Giuseppe Gabbas se trouve à une dizaine de kilomètres de Nuoro, la capitale de la Barbagia, une région montagneuse sauvage et inhospitalière. Il comporte une trentaine d'hectares dont une vingtaine est consacrée à la culture de la vigne. Les vignobles sont aménagés dans le prolongement des montagnes Oliena, une région qui se prête à merveille à la culture de la vigne et des oliviers. Le cannonau (garnacha) avec sa propre appellation DOC Cannonau di Sardegna se retrouve quasi en solo dans les cuvées 'Lillové' et la cuvée riserva 'Dule'. 'Arbeskia', la référence absolue du domaine, est une IGP Barbagia avec un assemblage 50/50 de cannonau et de cabernet sauvignon, élevé sur bois. Le Vermentino Manzanile a une couleur jaune canari et des arômes minéraux et floraux. La bouche est à l'image du nez. Belle structure, avec beaucoup de finesse, finale juteuse et fruitée.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons à la vapeur ou pochés, buffet froid de poisson et salade, asperges, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, fromages doux
Origine	Usini, sol calcaire, à 250m d'altitude
Rendement	Faible rendement
Vendange	Août
Vinification	Vinification classique avec pressurage doux et fermentation en cuves inox.
Elevage	6 mois en barriques françaises
Analytique	13% vol.
Production	13.000 bouteilles 0,75