



## Li Junchi

Vermentino di Sardegna Spumante  
 Denominazione di Origine Controllata

Spumante extra Dry frutto della vendemmia di uve Vermentino allevate sulle sabbie di Badesi durante la terza decade di agosto.

La spumantizzazione avviene mediante metodo Charmat con i soli zuccheri delle stesse uve. Il risultato è una spuma mediterranea di incontenibile beva. Il colore dorato fa da preambolo cromatico ad un olfatto che racconta nitide suggestioni floreali, dall'acacia al glicine. A tratti compaiono note agrumate e delicatezze fruttate di pesca.

A queste sensazioni, l'assaggio aggiunge evidenze di macchia mediterranea, sfumature iodate e saline portate in dote dai terreni sabbiosi e dalla vicina presenza del mare. Il retrogusto lievemente amarognolo tipico del Vermentino ne aumenta la gradevolezza. Ideale se gustato come aperitivo, può abbinarsi a salumi non stagionati, formaggi freschi e pasticceria secca.

Denominazione	DOC Spumante
Uve	vermentino 100%
Zona di produzione	Badesi su vigneti situati in prossimità della costa
Forma d'allevamento	guyot
Suolo	prevalentemente sabbioso
Resa	70 q/Ha
Epoca di raccolta	ultima decade di Agosto
Spumantizzazione	metodo Charmat
Pressatura	soffice con pressa pneumatica
Colore	giallo dorato chiaro
Profumo	floresale e fruttato
Gusto	fresco e vellutato, delicatamente fruttato
Accostamenti al cibo	ideale come aperitivo o in abbinamento con salumi non stagionati, formaggi freschi e pasticceria secca
Temperatura di servizio	servire alla temperatura di 6 °C

