



ACCADEMIA OLEARIA
TENUTE FOIS

L'origine del gusto.

ACCADEMIA OLEARIA S.r.l.
Loc.Ungias-Galantè Lotto E1 Zona D2
07041 ALGHERO (SS)
Tel.+39 (0)79.980394 – Fax+39 (0)79/970954 P.IVA 01899050908
www.accademiaolearia.com - mail: commerciale@accademiaolearia.com

CHLAMYS ANNATA 2024 L1/25 – VERMENTINO DI SARDEGNA DOC – – TENUTE FOIS–

Il Chlamys , Vermentino in purezza certificato DOC SARDEGNA , prodotto dalla vigna di famiglia, Tenute Fois, terreni in pianura -leggera collina, nell'agro di Alghero, provincia di Sassari particolarmente adatti alla viticoltura nei quali le viti beneficiano della costante brezza marina, che conferisce alle uve un patrimonio di profumi di grande carattere e freschezza e permettono di ottenere un vermentino con particolari note aromatiche e gustative.

The Chlamys, Vermentino in purity certified DOC SARDINIA, produced by the family vineyard, Tenute Fois, soils in plain-light hill, in the agro of Alghero, province of Sassari particularly suitable for viticulture in which the vines benefit from the Constant sea breeze, which gives the grapes a wealth of perfumes of great character and frankness and allow to obtain a vermentino with particular aromatic and gustative notes.

Come gustarlo al meglio

Dal sapore aristocratico con fragranze di fruttato fresco, Chlamys è ottimo sia come aperitivo che servito in tavola con i piatti di pesce, in particolar modo accompagna splendidamente le portate di crostacei, molluschi e frutti di mare. Il Chlamys va servito ad una temperatura di 8/10°C. Conservare in luogo fresco e al riparo dalla luce.

HOW TO ENJOY THE TASTE BETTER

From its aristocratic flavour, with fresh fruity fragrances, Chlamys is excellent both as an aperitif and served at the table with seafood platters. It is a splendid companion for crustacean, mollusc and other shellfish platters. Chlamys should be served at a temperature of 8- 10°C. Store the product in a cool dry place.



	CLASSIFICAZIONE	VERMENTINO DI SARDEGNA DOC
	UVAGGIO	VERMENTINO IN PUREZZA
	VENDEMMIA	Tardiva, prima settimana di settembre.
	TITOLO ALCOLOMETRICO % VOL	13,5
	Aristocratico Dal sapore elegante con fragranze di fruttato fresco, Chlamys è ottimo sia come aperitivo che servito in tavola con i piatti di pesce, in particolar modo le portate di crostacei, molluschi e frutti di mare. Raggiungimento di un perfetto equilibrio di maturazione tra intensità olfattiva, struttura e rotondità, sviluppando note agrumate e floreali gradevolmente marcate	
	Aristocratic With an elegant flavor with fragrances of fresh fruity, Chlamys it is excellent both as an aperitif served on the table with fish dishes, in particular the flow rates of crustaceans, shellfish and seafood. Achievement of a perfect balance of maturation between olfactory intensity, structure and roundness, developing citrus and floral notes pleasantly marked	
ALLERGENI		Anidride solforosa e solfiti