

CUCAIONE

VERMENTINO DI GALLURA DOCG SUPERIORE

Il Vermentino di Gallura nella sua espressione più autentica e fedele al territorio. Cuccaione incarna appieno le caratteristiche di questo vitigno, vinificato in purezza da uve selezionate in vigna ed esprime il tipico carattere gallurese nel quale la mineralità si unisce ai profumi della macchia mediterranea.

VITIGNO

Vermentino 100%.

VINIFICAZIONE

In acciaio con fermentazione a 18°C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Nel bicchiere la sua veste giallo paglierino carico è ravvivata dai riflessi verdolini tipici della giovinezza di questo vino, da bere sia in annata che dopo 1 o 2 anni in bottiglia.

Il bouquet olfattivo è caratterizzato da sentori di erbe aromatiche come salvia, origano fresco, basilico greco e timo. A seguire fanno la loro comparsa le pungenti note di gelsomino che si uniscono a quelle agrumate e a nuances di frutta bianca matura e fragrante come la pera e la mela. Un naso fine ed elegante che denota una complessità degna di nota.

All'assaggio questo vermentino si rivela agile e dinamico con un sorso secco, marcato da una sapidità decisa e da una freschezza che, in seconda battuta, verticalizza la bevuta. Buona la morbidezza data dalla componente glicerica che regala avvolgenza e pienezza.

Finale elegante e persistente con una lunga scia fresco-sapida che pulisce la bocca e la prepara al prossimo assaggio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Con questo Vermentino di Gallura Superiore ogni piatto viene esaltato: dai primi piatti a base di pesce e crostacei sino ai pesci al forno come il dentice, dalle carni bianche pregiate alla griglia sino al sashimi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°C

DATI TECNICI

Grado alcolico: 13 % vol

Acidità: 5,4 g/l

Zuccheri: 4 g/l



PASSIONE GRANITICA