

## VERMENTINO DI SARDEGNA

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

**Il vino bianco più famoso della Sardegna nato dalle uve coltivate nei nostri vigneti. Il suo carattere tipicamente isolano viene esaltato dal terroir gallurese che gli dona una spalla acida e sapida importante.**

### VITIGNO

Vermentino 100%.

### VINIFICAZIONE

in bianco con fermentazione a 18°C.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Nel bicchiere rivela un classico colore paglierino tenue con accenni di riflessi verdolini, luminoso e vivace denota subito la sua esuberante giovinezza e bevibilità.

Al naso risulta mediamente intenso con sentori di frutta tropicale matura come l'ananas e il mango, a seguire la mela a pasta gialla. Quindi le note erbacee e balsamiche del rosmarino e dell'eucalipto si intersecano con lievi ed eleganti sentori di camomilla.

La moderata intensità gusto-olfattiva mette in luce l'ampia freschezza di questo vino che insieme alla sapidità lo rendono un vino snello e verticale, che scorre in bocca con una dinamica semplice ma di sostanza e che si chiude con un finale ammandorlato a dichiarare con forza la sua natura di Vermentino.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Un vino diretto, immediato e snello che si presta bene come aperitivo o per accompagnare antipasti a base di formaggi e salumi o con primi a base di pesce e crostacei.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10°C

### DATI TECNICI

Grado alcolico: 12,5% vol

Acidità: 5,5 g/l

Zuccheri: 3 g/l



PASSIONE GRANITICA