



Mancini Primo

Vermentino di Gallura DOCG Superiore

Nuovi raffinati orizzonti di gusto, Mancini Primo, così la famiglia ha battezzato questo magnifico Vermentino di Gallura DOCG, dedicato alla ristorazione di alto livello.

Classificazione: Vermentino di Gallura DOCG Superiore.

Vitigni: Vermentino.

Vinificazione: in bianco con fermentazione a 18 °C.

Caratteristiche organolettiche: colore paglierino con riflessi verdognoli. Profumo tipicamente aromatico fine ed elegante. Sapore lievemente speziato, con sentori di vaniglia, buona struttura, morbido e intenso all'assaggio.

Grado alcolico: 13,5% vol.

Acidità: 5,2 g/l.

Zuccheri: 4 g/l.

Abbinamenti gastronomici: particolarmente indicato come aperitivo e con pietanze a base di pesce.

Temperatura di servizio: 10 -12 °C.

New and refined taste horizons. Mancini Primo: that's how the family decided to name this magnificent Vermentino di Gallura DOCG, dedicated to high-level food service.

Classification: Vermentino di Gallura DOCG Superiore.

Vine variety: Vermentino.

Vinification: fermentation off skins at 18 °C.

Organoleptic properties: straw yellow with greenish glints. Elegant and refined with a typically aromatic scent. Slightly spicy flavour, with hints of vanilla, a good body, smooth and intense at tasting.

Alcohol by volume: 13,5% vol.

Acidity: 5,2 g/l.

Sugar: 4 g/l.

Food pairing: particularly suited as an aperitif and with fish dishes.

Serving temperature: 10 -12 °C.



PIERO
MANCINI

CANTINA DELLE VIGNE DI PIERO MANCINI

www.pieromancini.it