



VERMENTINO  
DI GALLURA  
D.O.C.G.

*CANTINA CRISTOFORO  
PIERO MANCINI*  
BRUT



PIERO  
MANCINI

PIERO MANCINI

# Vermentino di Gallura DOCG

## Spumante Brut

Vino spumante ottenuto dalla massima espressione della viticoltura della Gallura. Questo Vermentino DOCG, elegante e fresco, come la seta accarezza il palato e ben si porge a completamento di raffinate pietanze a base di pesce.

**Classificazione:** Vermentino di Gallura DOCG Spumante Brut.

**Vitigno:** Vermentino.

**Vinificazione:** in acciaio a temperatura controllata, presa di spuma con metodo charmat in autoclavi di piccole dimensioni e prolungata elevazione sui lieviti.

**Caratteristiche organolettiche:** colore giallo paglierino. Perlage fine e persistente. Profumo fresco, fine, fruttato, speziato, ricorda le erbe aromatiche, la salvia e gli agrumi. Gusto vivace, sapido, fresca acidità, buon equilibrio, media struttura e grande persistenza.

**Grado alcolico:** 11,5% vol.

**Acidità:** 6,5 g/l.

**Zuccheri:** 11 g/l.

**Abbinamenti gastronomici:** ideale come aperitivo o con gli antipasti, si accompagna ai piatti di pesce in genere e ai crostacei in particolare.

**Temperatura di servizio:** 8 - 10 °C.

*Spumante wine obtained from the full expression of the Gallura viticulture. This fresh and elegant Vermentino DOCG caresses the palate like silk and is excellent with refined fish dishes.*

**Classification:** Vermentino di Gallura DOCG Spumante Brut.

**Vine variety:** Vermentino.

**Vinification:** in steel tanks at controlled temperature. Second fermentation using the Charmat method in small autoclaves with long periods on the yeasts.

**Organoleptic properties:** straw yellow. Persistent and fine perlage. Fresh, fine, fruity and spiced scent that recalls aromatic herbs, sage and citrus fruits. Savoury and lively taste with a fresh acidity, a good balance, a medium body and a long persistence.

**Alcohol by volume:** 11,5%.

**Acidity:** 6.5 g/l.

**Sugar:** 11 g/l.

**Food pairing:** excellent as an aperitif or with starters, it is a good accompaniment to all fish dishes and, in particular, to crustaceans.

**Serving temperature:** 8 - 10 °C.



PIERO  
MANCINI

CANTINA DELLE VIGNE DI PIERO MANCINI

[www.pieromancini.it](http://www.pieromancini.it)