



PIERO
MANCINI



VERMENTINO DI GALLURA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Vermentino di Gallura

DOCG

Un vino bianco secco prodotto in purezza da uve Vermentino coltivate su terreni eluviali di rocce granitiche. L'unica DOCG della Sardegna, vanto della Gallura in tutto il mondo.

Classificazione: Vermentino di Gallura DOCG.

Vitigno: Vermentino.

Vinificazione: in bianco con fermentazione a 18 °C.

Caratteristiche organolettiche: colore paglierino con riflessi verdognoli. Profumo intenso lievemente aromatico, elegante. Sapore lievemente alcolico, morbido, di buona struttura, leggermente amaro.

Grado alcolico: 13% vol.

Acidità: 5,7 g/l.

Zuccheri: 4 g/l.

Abbinamenti gastronomici: particolarmente indicato per gli antipasti ed i primi di mare, i crostacci, il pesce, le carni alla griglia.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C.

A dry, white and single-variety wine produced from Vermentino grapes, cultivated in eluvial soils of granite rocks. The only DOCG (Denomination of Controlled and Guaranteed Origin) in Sardinia: a source of Gallura pride all over the world.

Classification: Vermentino di Gallura DOCG.

Vine variety: Vermentino.

Vinification: fermentation off skins at 18 °C.

Organoleptic properties: straw yellow with greenish glints. Elegant and intense with a slightly aromatic scent. Smooth and lightly alcoholic flavour, with a good body and a slightly bitter taste.

Alcohol by volume: 13%.

Acidity: 5,7 g/l.

Sugar: 4 g/l.

Food pairing: particularly suited with fish starters and first courses, crustaceans, fish, and grilled meat.

Serving temperature: 10 - 12 °C.



PIERO
MANCINI

CANTINA DELLE VIGNE DI PIERO MANCINI

www.pieromancini.it