

AURÀLIS

VERMENTINO DI GALLURA DOCG



Auràlis interpreta la Gallura in chiave contemporanea, esprimendo l'anima più luminosa e autentica del Vermentino. Il suo nome richiama l'aurora, quell'istante in cui la luce nasce e accarezza il paesaggio gallurese, tingendolo di sfumature dorate e rosate.

Come l'alba, Auràlis è simbolo di inizio e di promessa: un vino giovane che apre i sensi con eleganza e vitalità, portando con sé freschezza, energia nuova e un vibrante carattere mediterraneo.

VITIGNO

Vermentino 100%.

VINIFICAZIONE

In bianco con fermentazione a 18 °C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Alla vista si presenta di un giallo paglierino brillante, limpido e cristallino, attraversato da vivaci riflessi verdolini che ne sottolineano la freschezza e la giovinezza. La luminosità è intensa, con una trasparenza nitida che lascia filtrare la luce, esaltandone le sfumature e conferendo al calice un aspetto elegante e invitante.

Auràlis è l'essenza della freschezza e della purezza aromatica: sentori fragranti di agrumi, pesca bianca e delicate note minerali.

Un vino bianco secco che si caratterizza per la struttura snella ed elegante.

Un Vermentino vivace ed equilibrato, con una spiccata sapidità e un finale persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo, si esprime al meglio in accompagnamento a crudi di mare e crostacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10°C

DATI TECNICI

Grado alcolico: 12,00 % vol

Acidità: 5,5 g/l

Zuccheri: 2,5 g/l

PASSIONE GRANITICA