

MANCINI PRIMO

VERMENTINO DI GALLURA DOCG SUPERIORE

Con questo vino, dedicato al fondatore della cantina, l'azienda vuole portare il Vermentino di Gallura a raggiungere nuovi orizzonti di gusto. Infatti il Mancini Primo unisce la tipicità del vitigno ad una lavorazione ricercata e attenta volta a conferire a questo vino un profilo organolettico di grande struttura ed eleganza.

VITIGNO

Vermentino 100%.

VINIFICAZIONE

In acciaio con fermentazione a 18°C. Una parte viene affinata in tonneau di rovere per pochi mesi e unita in seguito al resto.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Già nel bicchiere questo vino fa presagire grandi emozioni.

A partire dal suo colore, un giallo carico con toni dorati, dotato di grande luminosità e vivace nella sua tonalità. La consistenza nel bicchiere è quella di un vino di struttura, sinuoso e ricco.

E infatti al naso il suo impatto è subito intenso e complesso, pulito nei profumi che si presentano eleganti e ben definiti. La progressione olfattiva è un susseguirsi di note agrumate di cedro e scorza d'arancia essiccata, lime e accenni di bergamotto, fiori gialli ed elicriso. Interessanti note di pasticceria, conferite dal breve passaggio in legno, rendono il quadro olfattivo ricercato ed elegante con sentori di pasta di mandorle e nocciole nel finale.

All'assaggio la sua struttura si manifesta in tutta la sua raffinatezza con un impatto intenso ma allo stesso tempo agile, con una importante vena acida e una chiusura su note sapide. Il sorso è pieno, dotato di un buon volume e una appagante morbidezza. Finale piacevole, lungo e persistente che si snoda su un ritorno di note agrumate e di mandorla.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Un vino equilibrato e ricco, fine e armonico che spinge in avanti le potenzialità del Vermentino di Gallura e lo rende un vino ideale per accompagnare anche i piatti più complessi e dai sapori decisi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°C

DATI TECNICI

Grado alcolico: 13,5 % vol

Acidità: 5,2 g/l

Zuccheri: 4 g/l



PASSIONE GRANITICA