



# Cucaione

## Vermentino di Gallura DOCG Superiore

Questo Vermentino, uno dei capolavori di Piero Mancini, è stato creato per celebrare il fascino della Gallura.

*Classificazione:* Vermentino di Gallura DOCG Superiore.

*Vitigno:* Vermentino.

*Vinificazione:* in bianco con fermentazione a 18 °C.

*Caratteristiche organolettiche:* colore paglierino con riflessi verdognoli. Profumo intenso tipicamente aromatico fine ed elegante. Sapore equilibrato con un buon grado di sapidità e mineralità.

*Grado alcolico:* 13% vol.

*Acidità:* 5,4 g/l.

*Zuccheri:* 4 g/l.

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

*Temperatura di servizio:* 10 -12 °C.

*This Vermentino – one of Piero Mancini's masterpieces – has been created to celebrate the charm of Gallura.*

*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 an intense and typically aromatic scent. Balanced flavour with a good grade of taste and mineral quality.

*Alcohol by volume:* 13% vol.

*Acidity:* 5,4 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](http://www.pieromancini.it)