



DOCG


PIERO
MANCINI
Adelasia
VERMENTINO
SPUMANTE

SPUMANTE
VERMENTINO

Adelasia

Vermentino di Gallura DOCG Spumante Brut

Il Vermentino di Gallura raggiunge il massimo dell'eleganza in questo vino spumante brut dal perlage fine, vellutato e dalla piacevole freschezza aromatica.

Classificazione: Vermentino di Gallura DOCG Spumante Brut.

Vitigno: Vermentino.

Vinificazione: in acciaio a temperatura controllata, presa di spuma ad elevazione con metodo charmat in autoclavi di piccole dimensioni, con permanenza sui lieviti che ne permettono la longevità.

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 aromatica.

Grado alcolico: 12,0 % vol.

Acidità: 6,5 g/l.

Zuccheri: 11 g/l.

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

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C.

Vermentino di Gallura reaches the top of elegance with this spumante brut wine: a fine perlage, a velvet sensation and a pleasant aromatic freshness.

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 that allow for its longevity.

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, aromatic persistence.

Alcohol by volume: 12%.

Acidity: 6.5 g/l.

Sugar: 11 g/l.

Food pairing: particularly suited as an aperitif and with fish dishes.

Serving temperature: 8 - 10 °C.



PIERO
MANCINI

CANTINA DELLE VIGNE DI PIERO MANCINI

www.pieromancini.it