



Vermentino di Sardegna DOC

Una delle perle della produzione Piero Mancini, prodotto in purezza da uve Vermentino, coltivate con grande cura in terreni vocati, molto ricchi di sali minerali e nutrienti naturali.

Classificazione: Vermentino di Sardegna DOC.

Vitigno: Vermentino.

Vinificazione: in bianco con fermentazione a 18 °C.

Caratteristiche organolettiche: colore paglierino con leggeri riflessi verdolini. Profumo caratteristico, floreale, delicato, gradevole. Sapore secco, di media struttura, elegante, acidulo con retrogusto di mandorla amara.

Grado alcolico: 12,5% vol.

Acidità: 5,5 g/l.

Zuccheri: 3 g/l.

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivo, ideale con il pesce, i crostacei, i molluschi e le carni bianche. Indicato anche con i primi a base di pesce.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C.

One of the gems of Piero Mancini's production. A single-variety wine from Vermentino grapes, cultivated with great care in suitable soils highly rich in mineral salts and natural nutrients.

Classification: Vermentino di Sardegna DOC.

Vine variety: Vermentino.

Vinification: fermentation off skins at 18 °C.

Organoleptic properties: straw yellow with light greenish glints. Floral and delicate with a pleasant and typical scent. Dry, medium-bodied, elegant and slightly acidic flavour with an after-taste of bitter almond.

Alcohol by volume: 12,5% vol.

Acidity: 5,5 g/l.

Sugar: 3 g/l.

Food pairing: excellent as an aperitif, ideal with fish, crustaceans, molluscs and white meat. It can also accompany fish first courses.

Serving temperature: 10 - 12 °C.



PIERO
MANCINI

CANTINA DELLE VIGNE DI PIERO MANCINI

www.pieromancini.it