



CANTINA DELLE VIGNE DI PIERO MANCINI

PIERO  
MANCINI



VERMENTINO  
DI SARDEGNA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

# 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](http://www.pieromancini.it)