

Vermentino di Gallura D.O.C.G. 2022



DESCRIZIONE

Produttore: Cunitasanna

Denominazione: Vermentino di Gallura D.O.C.G.

Area di produzione: Sant'Antonio di Gallura (Sassari)

Colore: Giallo paglierino brillante

Vitigno: 100% Vermentino

Gradazione alcolica: 13,5%

NOTE DEGUSTATIVE

Caratteristiche organolettiche: Quadro aromatico olfattivo quasi esplosivo con i sentori di salvia, timo, limone, foglia di agrume, macchia mediterranea e frutta esotica. In bocca è avvolgente, vivo e armonioso, spinto dalla salinità del granito.

Temperatura di servizio: 8 - 10° C

ABBINAMENTI

Si consiglia: Perfetto come aperitivo, ottimo in abbinamento ad antipasti a base di pesce, crostacei e piatti della cucina mediterranea