



VERMENTINO DI GALLURA

Gradazione alcolica: 13% vol

Il vitigno: Vermentino

Provenienza: aree vitate collinari all'estremo lembo nord orientale della Sardegna.

Il vino: colore giallo paglierino brillante; bouquet caratteristico, delicato, fruttato e leggermente speziato, con note di salvia. Sapore fresco, sapido e persistente con leggero retrogusto amarognolo.

Abbinamenti gastronomici: con antipasti di mare, minestre di verdure, secondi di carni bianche e pesce in diverse cotture.

Temperatura di servizio: 10-12 °C.

