LUGHENTE

VERMENTINO DI GALLURA DOCG

BIOLOGICO

VIGNETO: Dai migliori vigneti biologici dei nostri conferitori nell'area del Vermentino di Gallura DOCG. I vigneti potati a Guyot, hanno per ettaro 4000 ceppi che producono circa 1,5 kg di uva a testa. Il terreno è sabbioso sub acido e caratterizzato da una presenza importante di magnesio.

UVA: Vermentino di Gallura DOCG 100% con produzione di 80/90 quintali ad ettaro.

VINIFICAZIONE: L'uva coltivata con metodo biologico; La diraspa-pigiatura, la pressatura e la decantazione sono selettive nei confronti dei componenti dell'acino. Le fermentazioni e i 5-8 mesi successivi di allevamento del vino avvengono con la gestione delle temperature . Le rigide giornate invernali e le sedimentazioni naturali completano il ciclo produttivo del vino stabilizzandolo.

CARATTERISTICHE SENSORIALI: Il bel colore paglierino carico, con riflessi verdognoli , accompagna felicemente il dolce profumo floreale di rosa e agrumi e i sentori eterei, che armonizzano le note più avvolgenti. Fresco e primaverile il sapore, con il ricordo di frutta dolce e acida ben armonizzate che accompagnano lungamente le lunghe sensazioni gusto olfattive.

ALCOOL: 12,5% Vol.

ABBINAMENTO: I migliori piatti a base di pesce, carni bianche e piatti vegetariane

CONSERVAZIONE E CONSUMO: Si consiglia il consumo a 8-10°C e, la conservazione a 14-16 °C, in ambiente lontano dalla luce diretta e con 60-70% di umidità relativa.

CATEGORIA: Alta ristorazione e rivendite specializzate.

GIOGANTINU

Vini di Gallura, eccellenze di Sardegna.

Cantina Giogantinu: via Milano, 30 - 07022 Berchidda (OT)
T. +39 079.704163 - info@giogantinu.it - **www.giogantinu.it**