



# GIOGANTINU

## LUGHENTE

*I grappoli s'indorano di brezze sonore al brillio delle candide rocce dei nostri poderi. Con la delicatezza dei suoi profumi minerali e floreali ricorda la limpida purezza dell'aria di una giornata di primavera.*

### Vigneto

Vigneti biologici dei nostri viticoltori ubicati nelle aree vocate al Vermentino di Gallura DOCG di Berchidda.

### Uva

Vermentino di Gallura 100% con produzioni 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: 13% Vol.

### Abbinamento

I migliori piatti a base di pesce, carni bianche e piatti vegetariani.

### Conservazione e consumo

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

### Categoria

Alta ristorazione e rivendite specializzate.



# LUGHENTE

## VERMENTINO DI GALLURA - BIOLOGICO - DOCG