

SARDEGNA



Atargai

VERMENTINO DI GALLURA D.O.C.G.

ZONA DI PRODUZIONE

Gallura (Sardegna); altitudine 300/400 metri sul livello del mare;
suolo di disfacimento granitico.

VITIGNO

100% Vermentino di Gallura.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

In bianco con fermentazione a temperatura controllata.

COLORE

Giallo paglierino tenue, riflessi verdognoli.

PROFUMO

Bouquet pregiato con lontano sentore di mela verde e mandorla amara.

SAPORE

Asciutto e morbido.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°-10° C.

