



## VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE „UGONE“ DOCG

Cantina della Vernaccia | Oristano



|                        |                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Origine                | Sardaigne   Italie                                                                                                                                                                                                    |
| Producteur             | Cantina della Vernaccia   Oristano                                                                                                                                                                                    |
| Cépage                 | 100% Vermentino di Gallura                                                                                                                                                                                            |
| Vinification           | Fermentation à température contrôlée.                                                                                                                                                                                 |
| Couleur                | Jaune paille avec de légers reflets verts                                                                                                                                                                             |
| Dégustation            | Nez délicat, fruité, touche de notes florales et d'herbes sauvages. Minéral, finesse et saveur.                                                                                                                       |
| Caractère              | En bouche, il est expressif, fruité, équilibré et noble. Touche d'herbes sauvages avec des accents minéraux. Vif et rafraîchissant en fin de bouche.                                                                  |
| Convient avec          | Apéritif, poissons, crustacés, fruits de mer, coquillages, plateaux de viande froide, terrines de poisson ou de légumes, volaille, cuisine végétarienne, fromage de brebis sarde et avec des plats chauds au fromage. |
| Température de service | 10° - 12°C                                                                                                                                                                                                            |
| Garde                  | 2 - 3 ans                                                                                                                                                                                                             |