



# VERMENTINO DI GALLURA DOCG FUNTANALIRAS

**DENOMINAZIONE:**

VERMENTINO DI GALLURA DOCG

**PROVENIENZA:**

SARDEGNA - GALLURA, ALTITUDINE 300/450 METRI SUL LIVELLO DEL MARE; SUOLO DI DISFACIMENTO GRANITICO.

**COLORE:**

GIALLO PAGLIERINO, RIFLESSI VERDOGNOLI

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13%

**VITIGNI PRINCIPALI:** VERMENTINO 100%

**VINIFICAZIONE:**

in bianco con fermentazione a temperatura controllata

**PROFUMO:**

bouquet elegante, profumi di mela cotogna, fiori di acacia, mandorla amara

**SAPORE:**

asciutto, morbido, secco, sapido

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:**

primi di pesce, pesce alla griglia, antipasti di pesce, sushi e sashimi, pesce e crostacei al vapore

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-12°C

**ALLERGENI:** contiene solfiti