



VERMENTINO DI SARDEGNA DOC CAENTE

DENOMINAZIONE:

Denominazione di Origine Controllata

PROVENIENZA:

Sardegna

COLORE:

Giallo paglierino con riflessi verdognoli

GRADAZIONE ALCOLICA:

12,5% vol.

VITIGNI PRINCIPALI:

Vermentino

VINIFICAZIONE:

In bianco con fermentazione controllata.

PROFUMO:

Intenso e gradevole.

SAPORE:

Secco, sapido, fresco, acidulo con leggero retrogusto amarognolo.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Particolarmente indicato con crostacei e molluschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10° C

ALLERGENI:

Solfiti