



NORD-EST

CLASSIFICAZIONE

Vermentino di Sardegna a Denominazione di Origine Controllata.

PROVENIENZA

Gallura, altitudine 300/450 metri sul livello del mare; suolo di disfacimento granitico.

UVAGGIO

Vermentino di Sardegna 100%.

VINIFICAZIONE

In bianco con fermentazione a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Olfatto: bouquet con lontano sentore di mandorla amara.

Gusto: asciutto.

SERVIZIO

Temperatura 7-8 °C.

FORMATO

0,75 l.

CLASSIFICATION

Vermentino di Sardegna DOC.

PLACE OF ORIGIN

Gallura, elevation 300/450 m asl; weathered granite soil.

GRAPE VARIETIES

100% Vermentino di Sardegna.

VINIFICATION TECHNIQUE

White with fermentation under controlled temperature.

TASTING NOTES

Colour: light straw yellow with green tinges.

Nose: bouquet with a hint of bitter almond.

Palate: dry.

SERVING

Serving temperature 7-8 °C.

SIZE

0.75 lt.



CANTINA DEL VERMENTINO
MONTI