



— CANTINA —
LI DUNI
 — BADESI —

Nozzinnà

Vermentino di Gallura Superiore

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Questo vino è ottenuto da una selezione di uve Vermentino coltivate a piede franco su terreni sabbiosi situati in prossimità della fascia dunale. Un'attenta vinificazione delle uve permette di ottenere questo bianco dal colore giallo paglierino con toni verdolini, dal profumo delicatamente floreale e fruttato. Al gusto si presenta amabile, sapido con richiami alla salinità marina. Elegante ed originale come aperitivo, consigliato in abbinamento con crostacei e piatti elaborati a base di pesce. Intrigante l'accostamento con diversi dolci tipici della tradizione sarda.

Denominazione	Vermentino di Gallura D.O.C.G. Superiore
Uve	Vermentino 100%
Zona di produzione	Badesi, Gallura, i vigneti sono impiantati a "piede franco" nella fascia retrodunale antistante il mare
Suolo	sabbioso
Resa uve	max 35 q/Ha
Epoca di raccolta	prima decade di Ottobre
Pressatura	soffice con pressa pneumatica
Colore	giallo paglierino con toni verdolini, brillante
Profumo	delicatamente fruttato
Gusto	amabile, sapido con richiami alla salinità marina, persistente ed equilibrato con leggero retrogusto amarognolo tipico del vitigno
Accostamenti al cibo	crostacei, molluschi, piatti di pesce elaborati e formaggi erborinati; elegante ed affascinante come aperitivo
Temperatura di servizio	servire alla temperatura di 8/10°C

