



VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE „UGONE“ DOCG

Cantina della Vernaccia | Oristano



Origine	Sardinien 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