



# BRINO

VERMENTINO DI GALLURA D.O.C.G.



CANTINA PEDRES





CANTINA PEDRES

*Fine Sardinian Wines*

Zona Ind.le settore 7  
07026 OLBIA (OT)  
SARDEGNA - ITALIA  
T./F.+39 (0)789 595075

info@cantinapedres.it  
www.cantinapedres.it



750 ml

## BRINO

### VERMENTINO DI GALLURA D.O.C.G.

Denominazione di Origine Controllata e Garantita  
Controlled and Garanted Origin Denomination  
Bianco, White Wine



**Vitigno:** Vermentino 100%.

**Zona di produzione:** Comune di Calangianus (Gallura, Nord-Est Regione Sardegna),  
media collina a 300-350 mt sul livello del mare.  
Terreno di disfacimento granitico.

**Produzione:** 80 q.li/ha.

**Epoca di raccolta:** Settembre, raccolta manuale.

### VINIFICAZIONE

**Pressatura:** Diraspatura e successive pigiatura soffice.

**Fermentazione:** A temperatura controllata tra i 16-18°C.

**Affinamento:** In serbatoi d'acciaio per 3-4 mesi.

**Imbottigliamento:** In atmosfera d'azoto; tappo in sughero.

### CARATTERISTICHE

**Degustazione:** Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo delicatamente fruttato e floreale. Sapore secco e fresco.

**Abbinamenti:** Aperitivo, antipasti di mare, carni bianche e grigliate di pesce.

**Temperatura di servizio:** 8-10°C.



**Grapes:** Vermentino 100%.

**Location:** Grape from vineyards in the municipality of Calangianus  
(Gallura, North-East of Sardinia Region) at 1000-1100 feet above sea-level.

**Soil:** Sandy soils formed from granite rock weathering.

**Production:** 3 Tons/Acre.

**Harvest:** By hand in september.

### VINIFICATION

**Pressing:** Destemming and soft pressing.

**Fermentation:** At controlled temperature of 16-18°C - (60-65 °F).

**Maturation:** 3 to 4 months in stainless steel tanks.

**Bottling:** Steril bottling under nitrogen; using natural corks.

### CHARACTERISTICS

**Tasting notes:** Straw coloured with green highlights. Delicately bouquet of fruity and flowery. Dry and fresh taste.

**Food matching:** Excellent as an aperitif, seafood starters, white meat and grilled fish.

**Serving temperature:** 8-10 °C - (45-50 °F).