



SANGUSTA

LINEA SANGUSTA

VERMENTINO DI GALLURA D.O.C.G.

Denominazione di Origine Controllata e Garantita
Controlled and Garanted Origin Denomination
Bianco, White Wine - Alc. 12,5% Vol. - 75 cl.

 **VITIGNO:** Vermentino 100%.

Zona di produzione: Comune di Porto San Paolo (Gallura, Nord-Est Regione Sardegna), media collina a 100-150 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 naturale.

CARATTERISTICHE

Degustazione: Vino dal colore giallo paglierino tenue e brillante. Profumo tipico delicatamente fruttato e dal sapore secco, fresco con piacevole aroma di frutta.

Abbinamenti: Servire leggermente fresco con antipasti, primi delicati e crostacei.

Temperatura di servizio: 10 - 12°C.

 **GRAPES:** Vermentino 100%.

Location: Grape from vineyards in the municipality of Loiri Porto san Paolo (Gallura, North-East of Sardinia Region) at 300-500 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-yellow color and brilliant. Typical delicately fruity and dry bouquet, fresh with pleasant fruit aroma.

Food matching: Serve slightly chilled with appetizers, delicate pasta and shellfish

Serving temperature: 10 - 12°C (50-53°F).