



PIERO  
MANCINI



VERMENTINO DI GALLURA  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

# Vermentino di Gallura

## DOCG

Un vino bianco secco prodotto in purezza da uve Vermentino coltivate su terreni eluviali di rocce granitiche. L'unica DOCG della Sardegna, vanto della Gallura in tutto il mondo.

*Classificazione:* Vermentino di Gallura DOCG.

*Vitigno:* Vermentino.

*Vinificazione:* in bianco con fermentazione a 18 °C.

*Caratteristiche organolettiche:* colore paglierino con riflessi verdognoli. Profumo intenso lievemente aromatico, elegante. Sapore lievemente alcolico, morbido, di buona struttura, leggermente amaro.

*Grado alcolico:* 13% vol.

*Acidità:* 5,7 g/l.

*Zuccheri:* 4 g/l.

*Abbinamenti gastronomici:* particolarmente indicato per gli antipasti ed i primi di mare, i crostacci, il pesce, le carni alla griglia.

*Temperatura di servizio:* 10 - 12 °C.

*A dry, white and single-variety wine produced from Vermentino grapes, cultivated in eluvial soils of granite rocks. The only DOCG (Denomination of Controlled and Guaranteed Origin) in Sardinia: a source of Gallura pride all over the world.*

*Classification:* Vermentino di Gallura DOCG.

*Vine variety:* Vermentino.

*Vinification:* fermentation off skins at 18 °C.

*Organoleptic properties:* straw yellow with greenish glints. Elegant and intense with a slightly aromatic scent. Smooth and lightly alcoholic flavour, with a good body and a slightly bitter taste.

*Alcohol by volume:* 13%.

*Acidity:* 5,7 g/l.

*Sugar:* 4 g/l.

*Food pairing:* particularly suited with fish starters and first courses, crustaceans, fish, and grilled meat.

*Serving temperature:* 10 - 12 °C.



PIERO  
MANCINI

CANTINA DELLE VIGNE DI PIERO MANCINI

[www.pieromancini.it](http://www.pieromancini.it)