

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

SA CONCA

ITALIA | SARDEGNA



PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

SA CONCA

ITALIA | SARDEGNA

LOE - Vermentino di Gallura DOCG SUPERIORE

Vitigni: Vermentino 100%,

Tipologia di terreno: Suolo granitico di limitata profondità, ricco di scheletro costituito da sabbione granitico in degradazione, sciolto, acido, povero di sostanze nutritive, bassissima ritenzione idrica.

Sistema di allevamento: spalliera, potatura Guyot.

Vendemmia: tradizionale, manuale alla fine di settembre quando le uve hanno completato la maturazione e presentano un'ottimale gradazione zuccherina.

Vinificazione: in bianco, con macerazione prefermentativa di 5 ore in pressa.

Caratteristiche organolettiche:

- Vista: giallo paglierino, con riflessi verdognoli.
- Olfatto: ricco, intenso, delicate note di fiori bianchi e frutta esotica.
- Gusto: secco, pieno, sapido e minerale, equilibrato, armonioso, buona struttura, particolarmente fine, elegante, gradevole amarognolo a fine di bocca.

Temperatura di servizio: 8/10 °C

Abbinamenti: si accompagna a piatti di mare mediterranei ed internazionali. Perfetto se abbinato con ostriche, tartare di pesce e sushi. Eccellente con i formaggi freschi. Ottimo come aperitivo.