

VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE „UGONE“ DOCG

Cantina della Vernaccia | Oristano



| | |
|----------------------------|--|
| Herkunft | Sardinien Italien |
| Produzent | Cantina della Vernaccia Oristano |
| Traubensorte | 100% Vermentino di Gallura |
| Vinifikation | Temperaturkontrollierte Gärung. |
| Farbe | Strohgelb mit leichten grünen Reflexen |
| Aroma | Delikate Nase, fruchtig, Touch florale Noten und Wildkräuter. Mineralisch, finessenreich und geschmackvoll. |
| Charakter | Im Gaumen ausdruckstark, fruchtig, ausgewogen und edel. Touch Wildkräuter mit mineralischen Akzenten. Lebendig und erfrischend im Abgang. |
| Passt zu | Apero, Fisch, Schalentieren, Meeresfrüchten, Muscheln, kalten Fleischplatten, Fisch- oder Gemüseterrinen, Geflügel, vegetarische Küche, sardischem Schafskäse und zu warmen Käsegerichten. |
| Ausschanktemperatur | 10° - 12° Grad |
| Lagerfähigkeit | 2 - 3 Jahre |