

TENUTA



MASONE MANNU

Petrizza

Vermentino di Gallura D.O.C.G.



UVAGGIO Vermentino 100%, viti allevate a Guyot



TIPOLOGIA DEI TERRENI Sabbie granitiche.



DENSITÀ DI IMPIANTO 4000 ceppi per ettaro.



RACCOLTA E VINIFICAZIONE Raccolta a mano in cassette. Resa media 80 quintali per ettaro. Selezione degli acini manuale e con selezionatrice ottica. Pressatura soffice, fermentazione con controllo della temperatura.



AFFINAMENTO Almeno 6 mesi di affinamento sulle fecce fini e 1 mese in bottiglia prima dell'immissione in commercio.



NOTE DI DEGUSTAZIONE Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Eleganti profumi floreali e fruttati arricchiti da note agrumate. Sapore fresco e fruttato con retrogusto di mandorla.



ABBINAMENTO Perfetto aperitivo sardo. Ottimo in abbinamento ad antipasti e primi a base di pesce e crostacei. Servire a 10-12° C.



◆ 37,5 cl

◆ 75 cl

