

VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE DOCG SERENATA



Dati tecnici

Tipologia: vino bianco.

Formato: 75 cl.

Gradazione: 13% Vol.

Aspetto: paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: profumo tipicamente aromatico fine ed elegante.

Sapore: equilibrato, morbido, di buona struttura.

Curiosità

Il Vermentino è stato insieme al Cannonau il primo vino sardo a conquistare il continente e, a tutt'oggi, è tra il più richiesto. In Sardegna esistono due denominazioni: Vermentino di Sardegna DOC, la cui zona di produzione include tutta la regione, e il Vermentino di Gallura DOCG, la cui produzione è limitata alla sola area della Gallura ed inoltre è l'unica DOCG presente nell'isola. La DOCG "Vermentino di Gallura" è riservata ai seguenti vini

che rispondono alle condizioni e ai requisiti, molto rigidi per garantirne la qualità, stabiliti nel disciplinare di produzione: "Vermentino di Gallura" Superiore; "Vermentino di Gallura" Frizzante; "Vermentino di Gallura" Spumante; "Vermentino di Gallura" Passito; "Vermentino di Gallura" Vendemmia tardiva. I vini a DOCG "Vermentino di Gallura" devono essere

ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Vermentino, minimo 95%. Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Sardegna, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 5%.