

Nome: Giancu

Denominazione: Vermentino di Sardegna DOC

Vitigno: 100% Vermentino in purezza

Numero di bottiglie prodotte: 6000 bottiglie.

Zona di produzione: Carloforte.

Resa per ettaro: 100 quintali ad ettaro.

Affinamento: 6 mesi in vasca in acciaio a temperatura controllata.

Colore: giallo paglierino luminoso con riflessi verdolini.

Al naso: fresco e invitante, profumi di frutta fresca, agrumi e fiori bianchi.

In bocca: sapido, fresco, elegante e persistente, di buona struttura e piacevolezza.

Abbinamenti: Si abbina bene a preparazioni a base di pesce, crostacei, carni bianche, formaggi freschi e insalate estive. Ottimo anche da solo come aperitivo.

Titolo alcolometrico: 12,5%

