

U TABARKA®

Nome: **GIANCU 2022**

Denominazione: **Vermentino di Sardegna DOC**

Vitigno: **100% Vermentino**

Numero di bottiglie prodotte: **12000 bottiglie**

Zona di produzione: **Carloforte (SU)**

Resa per ettaro: **100 quintali.**

Affinamento: **3 mesi in vasca di acciaio a temperatura controllata e 3 mesi in vetro.**

Colore: **paglierino brillante con riflessi verdognoli.**

Personalità: **Sapido, persistente, elegante di buona struttura. Sentori di frutta tropicale e di agrumi. Piacevole freschezza, buona persistenza.**

Abbinamenti: **Servito fresco con piatti a base di pesce delicato, crostacei, carni bianche, formaggi freschi. Ottimo anche da solo come aperitivo.**

Conservare: **In luogo fresco ed asciutto. Giancu può essere bevuto subito oppure migliorerà nei 2 anni successivi alla vendemmia.**

Titolo alcolometrico: 13,5%



Tanca Gioia Carloforte s.r.l. Società Agricola – cap. sociale i.v. 100.000 €
Sede legale c/o Studio Associato Commercialisti Planta - Mele - Va Pasquale Cugia 43 - 09129 CAGLIARI
Tel. 345 096 5746 - n°. Iscrizione CCIAA , Codice Fiscale e Partita Iva 02838990923

www.u-tabarka.it u-tabarka@u-tabarka.it

Banca Intesa Sanpaolo – filiale 13856 di Carloforte– IBAN IT64 E 03069 43861 1000 0000 0232