

# ”Ugone” Vermentino di Gallura Superiore Sardegna DOCG-Cantine della Vernaccia



Jahrgang:

Herkunft: Sardinien/Italien

Produzent: Cantine della Vernaccia Oristano

Traubensorte: Vermentino

Vinifikation: Temperaturkontrollierte Gärung.

Farbe: Strohgelb mit leicht 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: Apéro, Fisch, Schalentieren, Meeresfrüchten, Muscheln, kalten Fleischplatten, Fisch-oder Gemüseterrinen, Geflügel, vegetarische Küche, sardischem Schafskäse und zu warmen Käsegerichten.

Ausschanktemperatur: 10° - 12° Grad

Lagerfähigkeit: Jung trinken 2 – 3 Jahre

