ELIBARIA

Vermentino di Gallura D.O.C.G.

Uvaggio	Vermentino.
Zona di produzione	Gallura.
Altitudine	200 - 400 metri s.l.m.
Clima	Mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni limitate ed estati molto calde e ventilate.
Carattere del terreno	Disfacimento granitico.
Allevamento delle viti	Impianti a spalliera (guyot).
Resa uva per ettaro	70-80 quintali.
Vinificazione	Pigiadiraspatura, pressatura soffice, fermentazione in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata (16-18°C).
Affinamento	In acciaio o cemento vetrificato alcuni mesi. Almeno 2 mesi in bottiglia. Conservato in ambiente idoneo, matura bene in bottiglia per diversi anni.
Colore	Paglierino con riflessi verdognoli.
Profumo	Intenso, morbido, fruttato, floreale, con note di macchia mediterranea.
Sapore	Ricco Intenso, sapido, delicato e persistente.
Temperatura di servizio	8°-10° C.
Abbinamenti	Antipasti e piatti di pesce, o semplicemente come aperitivo.
Epoca vendemmia	Prima metà settembre.
Formato	0,75 lt



CONTINI
1898

t.: +39 0783 290806 | f.: +39 0783 290182 | info@vinicontini.com | www.vinicontini.com