

”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, Meeress Früchten, 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