

#### CLASSIFICAZIONE

Vermentino di Sardegna a  
Denominazione di Origine Controllata.

#### PROVENIENZA

Gallura, altitudine 300/450 metri sul  
livello del mare; suolo di disfacimento  
granitico.

#### UVAGGIO

Vermentino di Sardegna 100%.

#### VINIFICAZIONE

In bianco con fermentazione a  
temperatura controllata.

#### CARATTERISTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi  
verdognoli.  
Olfatto: bouquet con lontano sentore  
di mandorla amara.  
Gusto: asciutto.

#### SERVIZIO

Temperatura 7-8 °C.

#### FORMATO

0,75 l.

#### CLASSIFICATION

Vermentino di Sardegna DOC.

#### PLACE OF ORIGIN

Gallura, elevation 300/450 m asl;  
weathered granite soil.

#### GRAPE VARIETIES

100% Vermentino di Sardegna.

#### VINIFICATION TECHNIQUE

White with fermentation under  
controlled temperature.

#### TASTING NOTES

Colour: light straw yellow with green  
tinges.  
Nose: bouquet with a hint of bitter  
almond.  
Palate: dry.

#### SERVING

Serving temperature 7-8 °C.

#### SIZE

0.75 lt.

