

NURAGICO™

JUSTU VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C.

Cépages: 100% Vermentino.

Âge moyen des vignes: 10-20 ans.

Sol: principalement argileux et de consistance moyenne.

Vendanges: début/moitié Septembre.

Vinification: pressurage délicat des raisins, fermentation lente à température contrôlée. 20% des raisins subissent une cri-macération pour extraire et préserver les arômes. Élevage en cuve.

Alcool: 12.5% by vol.

Sucres résiduels: 3 grammes par litre.

Couleur: jaune paille aux reflets verdâtres.

Nez: notes d'ananas et de pomme verte.

Bouche: fraîcheur et pureté avec une belle minéralité et une finale longue.

Accompagnements: tempura, sushi, antipasti de la mer, pâtes, huîtres et pizza.

Température de service: 10 °C / 50 °F.

