NURAGICO™

JUSTU
VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C.

Vitigni: 100% Vermentino.

Età media delle vigne: 10-20 anni.

Terreno: composizione argillosa di media consistenza.

Vendemmia: inizio-metà Settembre.

Vinificazione: vinificazione tradizionale in bianco con una pressatura soffice, macerazione e fermentazione a temperatura controllata. Il 20% delle uve subiscono una criomacerazione per preservare gli aromi. Affinamento esclusivamente in acciaio.

Alcool: 12.5% vol.

Zucchero: 3 grammi per litro.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Aroma: note luminose di ananas e mela verde.

Palato: fresco ed asciutto con finitura minerale lunga.

Abbinamento: tempura, sushi, antipasti di mare, ostriche, primi piatti e pizza.

Temperatura di servizio: 10 °C / 50 °F.

VINI D'ITALIA 19 89
Alessandro Berselli
THE SOUL OF ITALIAN WINE