



PIERO
MANCINI
Educazione
VERMENTINO DI GALLURA
SUPERIORE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA

Cucaione

Vermentino di Gallura DOCG Superiore

Questo Vermentino, uno dei capolavori di Piero Mancini, è stato creato per celebrare il fascino della Gallura.

Classificazione: Vermentino di Gallura DOCG Superiore.

Vitigno: Vermentino.

Vinificazione: in bianco con fermentazione a 18 °C.

Caratteristiche organolettiche: colore paglierino con riflessi verdognoli. Profumo intenso tipicamente aromatico fine ed elegante. Sapore equilibrato con un buon grado di sapidità e mineralità.

Grado alcolico: 13% vol.

Acidità: 5,4 g/l.

Zuccheri: 4 g/l.

Abbinamenti gastronomici: particolarmente indicato come aperitivo e in abbinamento con pietanze a base di pesce.

Temperatura di servizio: 10 -12 °C.

This Vermentino – one of Piero Mancini's masterpieces – has been created to celebrate the charm of Gallura.

Classification: Vermentino di Gallura DOCG Superiore.

Vine variety: Vermentino.

Vinification: fermentation off skins at 18 °C.

Organoleptic properties: straw yellow with greenish glints. Elegant and refined with an intense and typically aromatic scent. Balanced flavour with a good grade of taste and mineral quality.

Alcohol by volume: 13% vol.

Acidity: 5,4 g/l.

Sugar: 4 g/l.

Food pairing: particularly suited as an aperitif and with fish dishes.

Serving temperature: 10 -12 °C.



PIERO
MANCINI

CANTINA DELLE VIGNE DI PIERO MANCINI

www.pieromancini.it