Scheda Tecnica / *Data Sheet*

EMMU

VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE 2025

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

UVAGGIO: 100% Vermentino.
VINIFICAZIONE: raccolta manuale e un'attenta selezione in vigna ed in cantina, le uve vengono in parte delicatamente pigiate, in parte vengono macerate a bassissime temperature per circa 24 ore. La fermentazione avviene a temperature controllate con una durata di circa 15 giorni.
AFFINAMENTO: In vasche di acciaio, sempre a temperatura controllata
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso richiama profumi di frutta a polpa bianca, con lievi note agrumate, al gusto si presenta fresco e allo stesso tempo vellutato, fragrante e sapido, notevoli ritorni di fiori di gelsomino ed erbe aromatiche insieme. Il finale lungo con l'ampia sensazione minerale completano il bouquet.
GRADAZIONE ALCOLICA: 13,50 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA: 8 - 10 °C
ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: adatto ad accompagnare specialità della cucina mediterranea, trova un abbinamento perfetto con gli antipasti, primi piatti a base di pesce, secondi piatti di pesce e fritture, può accompagnare carni bianche arrostite.

GRAPES: 100% Vermentino.
WINE-MAKING: manual harvest and careful selection in the vineyard as well as in the cellar. The grapes are partially gently pressed, partially macerated at very low temperatures for about 24 hours. Fermentation takes place at controlled temperatures for about 15 days.
AGEING: in steel tanks at controlled temperature
TASTING NOTES: straw yellow color with greenish reflections. The nose reminds aromas of white flesh fruits with light citrus notes. The taste is fresh and at the same time velvety, fragrant and savory, remarkable returns of jasmine flowers together with aromatic herbs. The long finish with the wide mineral sensation completes the bouquet.
ALCOHOL DEGREE: 13,50 % vol.
SUGGESTED SERVING TEMPERATURE: 8 - 10 °C
FOOD PAIRINGS: suitable to combine with Mediterranean cuisine specialties. A perfect pairing with appetizers, fish-based first and second courses, fried foods. It matches well with roasted white meats.

LiSignori