TANDU

VERMENTINO DI GALLURA

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 gestite con particolare cura, una soffice pressatura prima di far iniziare la fermentazione alcolica, la quale 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 frutti esotici e una spiccata sensazione floreale e salmastra, si chiude con un richiamo alla macchia, al gusto si presenta fresco, 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, ideale di piatti a base di pesce, molluschi, polpo e crostacei, anche con le carni bianche pollo, tacchino e coniglio.

GRAPES: 100% Vermentino.
WINE-MAKING: manual harvest and careful selection in the vineyard as well as in the cellar, the grapes are handled with particular care. Soft pressing before starting the alcoholic fermentation, which takes place at controlled temperatures for approximately 15 days.
AGEING i:n steel tanks at controlled temperature.
TASTING NOTES: straw yellow color with greenish reflections. The nose reminds aromas of exotic fruits and a marked floral and salty sensation, it closes with a hint of Mediterranean scrub. The taste is fresh, aromatic, 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 match with Mediterranean cuisine specialties, ideal for dishes with fish, shellfish, octopus, and crustacean. It goes well with white meats such as chicken, turkey, and rabbit too.