





## Vermentino di Gallura Docg Superiore

### Dati tecnici

*Tipologia:* vino bianco.

*Formato:* 75 cl.

*Gradazione:* 13,5% Vol.

*Aspetto:* paglierino con riflessi verdognoli.

*Profumo:* profumo tipicamente aromatico fine ed elegante.

*Sapore:* equilibrato, morbido, di buona struttura.

### Curiosità

*Il Vermentino è stato insieme al Cannonau il primo vino sardo a conquistare il continente e, a tutt'oggi, è tra il più richiesto. In Sardegna esistono due denominazioni: Vermentino di Sardegna DOC, la cui zona di produzione include tutta la regione, e il Vermentino di Gallura DOCG, la cui produzione è limitata alla sola area della Gallura ed inoltre è l'unica DOCG presente nell'isola. La DOCG «Vermentino di Gallura» è riservata ai seguenti vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti, molto rigidi per garantirne la qualità, stabiliti nel disciplinare di produzione: «Vermentino di Gallura» Superiore; «Vermentino di Gallura» Frizzante; «Vermentino di Gallura» Spumante; «Vermentino di Gallura» Passito; «Vermentino di Gallura» Vendemmia tardiva. I vini a DOCG «Vermentino di Gallura» devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Vermentino, minimo 95%. Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Sardegna, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 5%.*

