

# VERMENTINO BRUT



## CLASSIFICAZIONE

Vino Spumante a fermentazione naturale.

## PROVENIENZA

Gallura, altitudine 300/450 metri sul livello del mare.

## SUOLO

Di disfacimento granitico.

## UVAGGIO

Vermentino 100%.

## CLIMA

Piogge regolari in maggio, giugno, seguite da estati calde.

## VENDEMMIA

Tradizionale, settembre, ottobre.

## VINIFICAZIONE

"Presa di spuma" in piccole autoclavi, lieviti selezionati.

## CARATTERISTICHE

Colore: paglierino chiaro, tenui riflessi verdognoli.

Olfatto: delicato, caratteristico del vitigno di origine.

Gusto: vivace, fresco, toni secchi, morbidi, equilibrati.

## CONSERVAZIONE

Temperatura costante 18 °C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia orizzontale.

## SERVIZIO

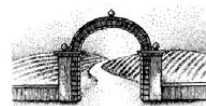
Flûte, temperatura 5-6 °C.

## ABBINAMENTO

Ottimo aperitivo, accostamenti d'obbligo.

## FORMATO

75 cl.



CANTINA DEL VERMENTINO  
MONTI