



PASCAL

CLASSIFICAZIONE

Vino Novello Rosso a Indicazione Geografica Tipica Colli del Limbara.

PROVENIENZA

Gallura, in agro di Monti, altitudine 300/450 metri sul livello del mare.

SUOLO

Di disfacimento granitico.

UVAGGIO

Pascale, Cannonau, Malaga, Monica.

CLIMA

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

VENDEMMIA

Tradizionale, prima settimana ottobre.

VINIFICAZIONE

Macerazione carbonica classica, pressatura morbida.

CARATTERISTICHE

Colore: rosso rubino.

Olfatto: bouquet suadente, sentori di more, mirtilli.

Gusto: delicatamente vinoso, fruttato.

CONSERVAZIONE

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

SERVIZIO

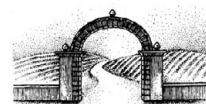
Calice di media ampiezza senza svasatura, temperatura 16-18 °C.

ABBINAMENTO

Risotti, funghi, cacciagione, arrosti, formaggio ovino sardo dop dolce.

FORMATO

75 cl.



CANTINA DEL VERMENTINO
MONTI