



TENUTE  
FALADAS

# KENALIA

VERMENTINO DI GALLURA

D.O.C.G.

SUPERIORE

**Classificazione:** *vino a D.O.C.G., bianco SUPERIORE*

**Zona di produzione:** *vigneti, in territorio di Calangianus, con produzioni di 70-80 ql/He*

**Tecnica di produzione:** *vinificazione in bianco*

**Uve:** *vermentino 100%*

**Colore:** *giallo paglierino con riflessi verdognoli, brillanti*

**Profumo:** *intenso e ben sviluppato di tipo fruttato, con ananas e pompelmo in evidenza, con delicati sentori floreali, denota una buona ampiezza e persistenza*

**Sapore:** *secco equilibrato nonostante predomini l'acidità, lunga e piacevole la persistenza gustativa dove si riscopre la finezza del fruttato*

**Tenore alcolico:** *14,50 % vol.*

**Acidità totale:** *5,00*

**Accostamenti gastronomici e servizio:** *come aperitivo servito a 9-10°C, si accosta perfettamente ai frutti di mare, agli antipasti caldi e primi di mare, ottimo con crostacei e grigliate di pesce, stappare la bottiglia al momento della necessità e servire a 10-11°C*

**Maturazione presso il produttore:** *da 4 a 6 mesi*

**Invecchiamento:** *può conservarsi bene alcuni anni*

