



TENUTE
FALADAS

LINAL'DU
VERMENTINO DI GALLURA
D.O.C.G.

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

Zona di produzione: *vigneti, in territorio di Luras-Calangianus, con produzioni di 80-90 ql / He*

Tecnica di produzione: *vinificazione in bianco*

Uve: *vermentino 100%*

Colore: *giallo paglierino con riflessi verdognoli*

Profumo: *di fiori di biancospino e ginestra immersi in un fruttato di mela cotogna*

Sapore: *fresco e fruttato, con finale minerale e delicatamente ammandorlato*

Tenore alcolico: *14,00*

Acidità totale: *5,00*

Accostamenti gastronomici e servizio: *ottimo come aperitivo. Si accorda perfettamente ai frutti di mare crudi e agli antipasti di mare -per gustarsi con crostacei e grigliate di pesce-, servire a 10-11°c*

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

Invecchiamento: *può conservarsi bene alcuni anni*

100% SENSORY SECURED CORK

