

**tipo :** Bianco  
**regione :** Sardegna  
**zona :** Sassarese  
**denominazione o vitigno :** Vermentino di Gallura D.O.C.G.  
**produttore :** Cantina Sociale Gallura  
**uvaggio :** Vermentino 100%  
**anno :** 2004  
**gradazione :** 13  
**bottiglia :** Bordolese  
**contenuto :** 75,0 cl



#### **Descrizione**

Vino bianco a Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.) ottenuto dal vitigno Vermentino che in questa zona dà delle sue massime espressioni. Il colore è giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Il profumo, molto personale, ampio e presenta sentori freschi di peperone verde. Il sapore, caratteristico, è secco, pieno e caldo, dotato di nerbo e stoffa con l'armonia, nonostante la buona struttura, rendono questo vino particolarmente fini ed elegante.

#### **Il produttore**

Il gallo dello stemma pisano dei Visconti, primi signori del Giudicato di Gallura, identifica dal 1956 i pregiati vini della Cantina Sociale del Monte Limbara, la cantina raccoglie uve di provenienza esclusivamente gallurese, producendo una buona gamma di D.O.C.G. Vermentino, recentemente insignito del marchio D.O.C.G., la massima espressione di qualità. Questa è sicuramente una delle della Sardegna.

#### **L'abbinamento**

Si abbina al meglio con i primi piatti dai condimenti non eccessivamente saporiti, risotti ai frutti di mare, pesci in salsa e formaggi freschi a pasta molle.

#### **La conservazione**

Non è un vino da invecchiamento, va bevuto pertanto entro due o tre anni al massimo dall'acquisto. Le bottiglie vanno conservate orizzontalmente in una cantina fresca, umida e buia.

#### **Il servizio**

Servire a 10 gradi centigradi in un calice di cristallo trasparente, liscio e incolore.