



# VERMENTINO DI SARDEGNA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*Janna e Mare, in lingua sarda Porta del Mare, è il nome del nostro Vermentino, vitigno tipico della Sardegna.*

*Janna e Mare, in Sardinian Door of the Sea, is the name of our Vermentino, cultivated in our Island.*



- VITIGNO: VERMENTINO
- DENOMINAZIONE: VERMENTINO DI SARDEGNA DOC
- GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5 - 13,5% VOL.
- CAPACITÀ: 750 ML
- VINIFICAZIONE: MACERAZIONE A FREDDO, FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 15 GIORNI
- ESAME VISIVO: COLORE GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDOGNOLI
- ESAME OLFATTIVO: AROMI DI FRUTTA ESOTICA, CON NOTE AGRUMATE
- ESAME GUSTATIVO: FRESCO E MORBIDO, CON RETROGUSTO DI MANDORLA AMARA
- ABBINAMENTI: OTTIMO COME APERITIVO, ACCOMPAGNA PIATTI DI PESCE, CROSTACEI E VERDURE
- TEMPERATURA CONSIGLIATA: 8 °C

- VARIETY: VERMENTINO
- DENOMINATION: VERMENTINO DI SARDEGNA DOC
- ALCOHOL CONTENT: 12,5 - 13,5% VOL.
- VOLUME: 750 ML
- WINEMAKING: COLD-MACERATION FOLLOWED BY FERMENTATION AT A CONTROLLED TEMPERATURE FOR 15 DAYS
- VISUAL CHARACTERISTIC: STRAW YELLOW WITH GREEN HUES
- BOUQUET CHARACTERISTIC: EXOTIC FRUIT AROMAS, WITH CITRIC NOTES
- TASTE CHARACTERISTIC: FRESH AND SOFT, WITH AFTERTASTE OF BITTER ALMOND
- PAIRINGS: IDEAL AS AN APERITIF, PAIRS WELL WITH FISH, SHELLFISH AND VEGETABLE DISHES
- SERVING TEMPERATURE: 46° F



JANNA E MARE

Porta del Mare | Door of the Sea  
Alghero