



ALMUNIOSA



Vermentino di Gallura DOCG Superiore Amina Fiara

Nome: Amina Fiara

Denominazione: Vermentino di Gallura DOCG Superiore

Vitigno: Vermentino

Vinificazione: In vasche di acciaio a temperatura controllata

Affinamento: 10 mesi in acciaio, 12 mesi in bottiglia

Colore: Giallo carico

Profumi: Note di frutta a polpa bianca completate da sfumature di erbe aromatiche, di fiori e di macchia mediterranea

Gusto: Ricco, intenso e di grande armonia

Abbinamenti: Malloreddus al pecorino, Panadas, Tartare di tonno

Gradazione: 13,5%

Temperatura di servizio: 8° - 10°

Almuniosa racchiude l'impronta unica del Vermentino di Gallura. Dalla terra di elezione della DOC più iconica della Sardegna, Almuniosa porta nel mondo il profumo della macchia mediterranea tra querce di sughero e rocce levigate dai venti salmastri di maestrale. Vermentino Classico e Superiore per assaporare nel bicchiere l'armoniosa, primordiale e indomita Gallura.

Almuniosa s.a.s di Valperto degli Azzoni Avogadro Carradori
Via Gabriele D'Annunzio, 39 - 07026 | Olbia (SS), Italy | P.Iva 03004490904 | www.almuniosa.it