



ALMUNIOSA



Vermentino di Gallura DOCG

Simitria

Nome: Simitria

Denominazione: Vermentino di Gallura DOCG

Vitigno: Vermentino

Vinificazione: In vasche d'acciaio a temperatura controllata

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Colore: Giallo paglierino brillante con leggeri riflessi verdolini

Profumi: Leggere note floreali impreziosite da tocchi fruttati e preziose sfumature che virano verso il minerale

Gusto: Sapido, equilibrato, dal sorso fresco e snello

Abbinamenti: Fregola con le arselle, spiedini di mare, branzino al sale

Gradazione: 13%

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