



RÍAS

VERMENTINO DI GALLURA DOCG

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Da uve coltivate ai piedi del Monte Limbara nasce Rías, un Vermentino di Gallura DOCG forte e intenso come l'ambiente dal quale proviene. Vino giovane e fresco, vinificato in contenitori d'acciaio a temperatura controllata per mantenere i profumi primari del vitigno. Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, dai profumi intensi, note fruttate e floreali.

Vitigno	100% Vermentino
Designazione	Bianco fermo
Denominazione	DOCG
Terreno	Da disfacimento granitico
Sistema di allevamento	A spalliera
Epoca di vendemmia	Prima decade di ottobre
Modalità di raccolta	Manuale in cassette
Vinificazione	Le uve selezionate vengono diraspate e successivamente pressate, il mosto ottenuto viene chiarificato per decantazione statica a temperatura controllata e fermenta con lieviti selezionati
Affinamento	Dopo la vinificazione il vino viene mantenuto a contatto coi lieviti per 4 mesi
Note sensoriali	Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, dai profumi intensi, note fruttate e floreali. Sapore lungo, sapido e persistente.
Abbinamenti	Da gustare come aperitivo, abbinato a frutti di mare o a piatti di pesce.
Temperatura di servizio	10°C

TENUTE GREGU di Raffaele Gregu

Sede legale: Via Ragusa 3, 07026 Olbia (OT - Italy)

Azienda agricola e vigneti: Loc. Giuncheddu, 07023 Calangianus (OT - Italy)

www.tenutegregu.com | info@tenutegregu.com | facebook.com/tenutegregu

