



## SURRAU BRANU VERMENTINO DI GALLURA



### Druivenrassen en vinificatie

De Vermentino druiven waarvan deze wijn gemaakt is groeien op een kleiige bodem die ontstaan is door het afslijten van de granieten rotsen. Om nadelige gevolgen van het warme weer tijdens de oogst te voorkomen, zijn de druiven meteen gekoeld nadat zij onsteeld en geplet waren. De gisting vindt plaats in RVS tanks bij een gecontroleerde temperatuur van 15 - 16 °C.

De wijn wordt jong gebotteld waardoor hij zijn mineraliteit en frisheid behoudt, die zo kenmerkend is voor een Vermentino di Gallura.

### Proefnotitie

Een strogele kleur met briljant groene reflecties. Het intense bouquet heeft fruitige en minerale tonen, gevolgd door een lange aanhoudende smaak met hartige en intense smaken.

### Wijn/spijs

Ideaal als aperitief, bij voorgerechten of hoofdgerechten met vis.



## PRODUCENT

### Vigne Surrau

Vigne Surrau bevindt zich aan de Costa Smeralda, het symbool van de beroemde entree van Gallura en is het project van de familie Demuro. Dit project is voortgekomen uit een harmonieuze samenwerking tussen de natuur en de mens. Het wijnhuis is een plaats waar producten van de natuur met zichtbare processen worden omgezet in een kwaliteitsproduct.



## INFO

Productnummer	5541/19	Ei Allergenen	Nee
Land	Italië	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Sardinië	Bevat Sulfiet	Ja
Kleur	Wit	Gedistilleerd	Nee
Alcohol	13.5	Biologisch	Nee
Restsuiker	3.5	Type sluiting	Kurk
Zuurgraad	5.5	Aantal per verpakking	6
PH Waarde	3.35	GTIN product	8033803910025
		GTIN verpakking	8033803910247