

# “MANCINI PRIMO”

## Vermentino di Gallura DOCG Superiore 2018



Località: **Olbia (SS) - Sardegna**

Telefono: **0789.50717**

E-mail: **piero.mancini@tiscali.it**

 **www.pieromancini.it**

 **@VignetiPieroMancini**

 **@vignetipieromancini**

Denominazione: **Vermentino di Gallura DOCG**

Colore: **Bianco**

Annata: **2018**

Vitigno: **Vermentino**

Zona di produzione: **Gallura (SS)**

Altimetria: **300 mt s.l.m.**

Tipologia del terreno: **Disfacimento granitico**

Epoca di Vendemmia: **Settembre**

Tipo di raccolta: **Manuale**

Temperatura di fermentazione: **17° C**

Tipologia di contenitore: **Acciaio**

Periodo di maturazione: **6 mesi (30%)**

Affinamento: **1 - 2 mesi**

Gradazione alcolica: **13.5% vol.**

Classification: **Vermentino di Gallura DOCG**

Type of wine: **White**

Vintage: **2018**

Grape variety: **Vermentino**

Area of production: **Gallura (SS)**

Altitude: **300 mt a.s.l.**

Soil: **Granitic weathering**

Harvest period: **September**

Type of collection: **Manual**

Fermentation temperature: **17° C**

Type of container: **Steel**

Time of maturation: **6 months (30%)**

Refining of wine: **1 - 2 months**

Alcoholic graduation: **13% vol.**

*In Sardegna, nel suggestivo e vocato areale della Gallura, con vista sul Golfo di Olbia, Piero Mancini, nel 1989, ha deciso di far nascere la sua "Cantina delle Vigne". Piero Mancini è un odontoiatra, ma la vigna ha rappresentato un richiamo così forte alle origini della sua famiglia, che non ha potuto non dar seguito a quella tradizione che rischiava di essere interrotta. Una realtà che produce unicamente da uve provenienti dai 120ha di proprietà, suddivisi in quattro aree della Gallura: Balajana, Scolombrino, Montelitu e Ciabattu. I vigneti sono disposti su terreni ricchi di sali minerali a matrice granitica, ad altitudini variabili dai 100 ai 500 mt sul livello del mare.*

*Una selezione di Vermentino intensa nella sua espressione varietale che al frutto solare e maturo affianca note di acacia e una lieve speziatura. Il sorso entra pieno per poi distendersi con piglio sicuro e un incedere calzante tanto quanto il finale sapido capace di coniugare le diverse sensazioni in armonica.*

