



ACQUISTATO IL .....

"Funtanaliras" Vermentino di Gallura DOCG 2024

2024

## Un grande Vermentino capace di mettere tutti d'accordo



*Svinando*

Sono poche le etichette al mondo capaci di mettere davvero d'accordo tutti. E Funtanaliras, Vermentino di Gallura Docg, prodotto da Cantina del Vermentino di Monti, è senza dubbio uno di queste. Universalmente riconosciuto come uno dei migliori bianchi di Sardegna, il Funtanaliras è un vero porta bandiera dell'isola nel mondo. Un grande vino che, certamente non prodotto in tiratura limitata, è uno dei più illustri interpreti della filosofia della bella cantina sociale gallurese. Nel bicchiere di presenta di un bel giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso, sentori fragranti di mela verde e banana, seguiti da note floreali e di erbe aromatiche, il tutto sotto uno sfondo minerale di pietra focaia. In bocca è secco, caldo ma decisamente bilanciato. Lungo il finale che richiama le note tipiche di mandorla amara.

Qualità e quantità. Due concetti che in genere faticano a coniugarsi al meglio all'interno di un'unica cantina. Si è portati a credere, infatti, che sono una piccola cantina sappia valorizzare al meglio il proprio vigneto. Ma, come spesso accade nel mondo del vino, ci sono delle eccezioni che ci fanno ricredere. E' il caso della storica Cantina del Vermentino di Monti, in provincia di Sassari, nel cuore della Gallura. Dal 1956 è un vero e proprio punto di riferimento per la produzione di Vermentino, grazie all'impegno di centinaia di soci conferitori che con le loro uve danno vita a circa un milione di bottiglie ogni anno . A riprova che, anche in questo caso, qualità e quantità possono andare tranquillamente a braccetto.

### La Vigna

**Terreno** Disfacimento granitico

**Esposizione** 350/400 mt slm - Varie esposizioni

**Allevamento** Spalliera

**Densità imp.** 4000 ceppi per ettaro

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Sardegna

**Uve** Vermentino 100%

**Gradazione** 13%

**Temp. Servizio** 12°

**Quando Berlo** Entro 4 anni da oggi

**Abbinamento** Per quanto riguarda i primi è consigliato abbinarlo a spaghetti con la bottarga, spaghetti ai frutti di mare, pasta con sughi di pesce, risotto alla pescatora, ma anche ad un piatto non italiano, la paella.

**Vinificazione** In bianco, dopo una morbida pigiatura ed una soffice spremitura, con fermentazione a temperatura controllata.

**Sensazioni** Colore: giallo paglierino tenue, riflessi verdognoli. Olfatto: bouquet elegante, note inizialmente agrumate e sensazioni floreali, evolvendosi in toni di frutta tropicale Gusto: asciutto, morbido, con note minerali.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821