



ACQUISTATO IL

"Funtanaliras" Vermentino di Gallura D.O.C.G. 2025

2025

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 si 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