



ACQUISTATO IL

"Hysony" Vermentino di Gallura Superiore DOCG 2025 2025

Eleganza gallurese, carattere superiore



Nelle alte colline della Gallura meridionale, il Vermentino trova condizioni ideali per esprimere tutta la propria personalità. Hysony nasce da una rigorosa selezione delle uve, scelte valutando attentamente integrità, maturazione e qualità del succo. La vinificazione in acciaio ne preserva la purezza aromatica e il carattere territoriale. Nel calice si presenta brillante, con delicati riflessi verdognoli e un bouquet intenso, attraversato da richiami agrumati e piacevoli sfumature di mandorla. Il sorso è fresco e sapido, ma al tempo stesso pieno, avvolgente e ben strutturato. Un Vermentino di Gallura Superiore elegante e versatile, capace di accompagnare aperitivi, piatti di mare, carni bianche e formaggi freschi.

Pedra Maggiore è una cantina familiare situata a Monti, nel cuore della Gallura, terra d'elezione del Vermentino. Da tre generazioni la famiglia Isoni coltiva direttamente i propri vigneti, valorizzando un territorio caratterizzato da suoli granitici, macchia mediterranea e influssi marini. La produzione è incentrata soprattutto sul Vermentino di Gallura DOCG, interpretato in diverse espressioni, fresche, sapide e profondamente legate al territorio. Accanto ai bianchi, la cantina propone anche vini rossi e da dessert, frutto di una viticoltura attenta e di una vinificazione rispettosa delle caratteristiche delle uve. Pedra Maggiore racconta una Sardegna autentica, dove tradizione familiare, ricerca della qualità e identità territoriale si incontrano in ogni bottiglia.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Sardegna

Uve 100% Vermentino

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Hysony è prodotto da uve Vermentino, maturate nell'alta collina della Gallura meridionale. Per produrre questo vino è stata fatta una attenta selezione delle uve del vigneto, controllando accuratamente tutte le caratteristiche degli acini, delle bucce e del succo, allo scopo di ottenere un vino strutturato pieno di corpo e fruttato.

Sensazioni Di colore paglierino chiaro con riflessi verdognoli, brillante. Al naso intenso e delicato, con gradevoli note citrine e ammandorlate. Al palato è fresco e sapido, pieno e avvolgente, con finale pulito.

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