



ACQUISTATO IL

"I Graniti" Vermentino di Gallura DOCG 2025

2025

L'anima granitica della Gallura



Svinando

Il nome racconta già la sua origine: le colline granitiche della Gallura, modellate dal vento e circondate dai profumi di mirto, corbezzolo e macchia mediterranea. I Graniti nasce dalle uve selezionate nei vigneti dello Stazzo di Ladas, a pochi chilometri dalle vette del Monte Limbara e dalla Costa Smeralda. Vinificato in acciaio, esprime un bouquet ampio e persistente, nel quale le note vegetali incontrano la ginestra e la dolcezza della pesca. Al palato è morbido, caldo e avvolgente, sostenuto da una lunga persistenza aromatica e da un finale elegantemente fruttato. Un Vermentino di grande identità, ideale con fregola ai frutti di mare, crostacei, grigliate di pesce e preparazioni marinare saporite.

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% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Il Vermentino I Graniti è un vitigno nobile antichissimo, nel quale si hanno notizie certe fin dal 1700, coltivato a mano d'uomo tra profumi di mirti e corbezzoli nelle limpide colline della Gallura. Proviene dalle uve selezionate dei vigneti dell'Azienda Agricola "Stazzo di Ladas", ubicata a poca distanza dalla Costa Smeralda, a 8km dalle vette granitiche del Monte Limbara

Sensazioni Di colore paglierino con leggeri riflessi verdognoli, brillante. Il bouquet è intenso, ampio e persistente, con sentori vegetali, floreali di ginestra e fruttati di pesca. Al gusto è caldo, morbido ed avvolgente, con lunga persistenza gusto-olfattiva. Chiude con una nota fruttata di pesca.

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