



ACQUISTATO IL

"Le Conche" Vermentino di Gallura DOCG 2025

2025

Freschezza mediterranea da condividere



Svinando

Le Conche nasce nelle alte colline della Gallura meridionale, da uve Vermentino attentamente selezionate dalla famiglia Isoni. È un vino pensato per raccontare il lato più fresco, vivace e piacevole del vitigno, preservato attraverso una vinificazione esclusivamente in acciaio. Il colore paglierino brillante, attraversato da delicati riflessi verdognoli, anticipa un profilo olfattivo fine, con richiami vegetali e fragranti note fruttate. Il sorso è agile e immediato, sostenuto da una marcata freschezza, da una buona persistenza e da un finale nitido e pulito. Versatile e invitante, accompagna con naturalezza aperitivi, ostriche, frutti di mare, primi piatti delicati e carni bianche alla griglia.

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 12.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Le Conche è vinificato utilizzando esclusivamente uve Vermentino, maturate nell'alta collina della Gallura meridionale e selezionate accuratamente dalla famiglia Isoni, con lo scopo di produrre un vino di grande freschezza e piacevolezza alla beva.

Sensazioni Di colore paglierino con leggeri riflessi verdognoli, brillante, delicatamente vegetale al naso, con note di fruttato. Vivacità e freschezza caratterizzano la beva di questo Vermentino, che presenta comunque una buona persistenza gustativa e 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