



VIGN'ANGENA

Vign'angena nel dialetto gallurese significa vigna d'altri. Il nome fa riferimento alle uve provenienti da vigneti in conduzione, con le quali questo vino venne prodotto nei primissimi anni fino alla maturità produttiva dei nuovi impianti di proprietà. Vinificato per la prima volta nel 1994, profumatissimo, minerale, intenso, il Vign'angena è l'espressione del Vermentino di Gallura vinificato esclusivamente in vasche di acciaio.

Prima annata prodotta: 1994

Vitigno: Vermentino in purezza

Denominazione di origine: DOCG Vermentino di Gallura

Vigneti: di proprietà

Sistema di allevamento: guyot semplice

Resa per ettaro: 60/70 q

Vendemmia: tra la fine di agosto e i primi di settembre

Fermentazione: in vasche di acciaio

Maturazione: acciaio

Potenziale di invecchiamento: medio/alto

Note di degustazione

Colore: giallo paglierino tenue con lievi riflessi verdolini, limpidissimo

Olfatto: evoca profumi intensi, floreali, di fiori d'arancio, iris, ginestra, biancospino e fruttati di mela gialla con gradevoli note minerali

Gusto: fresco, vivo, con polpa piena e fragrante, si chiude con un bel finale minerale e persistente.

Temperatura di servizio: 8/10 °C