

PETRIZZA

PETRIZZA

Vermentino di Gallura D.O.C.G.



PROFILO Sintesi di definizione, misura, eleganza e appartenenza territoriale: il nostro best seller.

UVAGGIO 100% Vermentino.

VINIFICAZIONE Raccolta e selezione manuale delle uve, controllo degli acini con selezionatrice ottica, pressatura dei grappoli interi, fermentazione spontanea del mosto fiore.

MATURAZIONE 6 mesi in tini di acciaio.

AFFINAMENTO 1 mese in bottiglia.

NEL BICCHIERE Al naso profuma di lime, ananas, mele ed erbe aromatiche, in bocca è morbido, sapido, disimpegnato.

PROFILE A perfect synthesis of clarity, balance, elegance, and a true sense of place: our best seller.

GRAPE VARIETY 100% Vermentino.

WINEMAKING Manual harvesting and sorting of the grapes, berry inspection using an optical sorter, gentle pressing and spontaneous fermentation of the free-run juice.

MATURATION 6 months in steel vats.

BOTTLE AGEING 1 month.

IN THE GLASS A whirlwind of citrus, exotic and herbal aromas, perfectly balanced with a mild, sober structure yet enhanced by the minerality of granites.



FORMATO 37,5 cl | 75 cl | 1,5 lt

