

## FRINAS – VERMENTINO DI SARDEGNA DOC



**Classificazione:** Vino a denominazione di origine controllata, bianco.

**Zona di produzione:** Vigneti siti nei territori collinari dell'agro di Usini (SS, Nord-Ovest Sardegna).

**Tecnica di produzione:** Vinificazione in bianco; acciaio.

**Uve:** 100% Vermentino.

**Colore:** Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**Profumo:** Delicato, floreale e fruttato che ricorda l'uva di origine.

**Sapore:** Secco, sapido, pieno e morbido con delicato aroma del frutto.

**Accostamenti gastronomici e servizio:** il *Frinas* è ottimo quando servito tra i 10 ed i 12 °C. Predilige i piatti di mare ed in particolare grigliate di pesce. Si abbina ottimamente anche con carni bianche e con formaggi a pasta molle. Stappare la bottiglia al momento della mescita.

**Invecchiamento:** L'ottima struttura consente, se ben conservato, di maturare ancora per 2-3 anni.