



## FRINAS - VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C.

**Classificazione:** Vino a Denominazione di Origine Controllata, bianco.

**Zona di produzione:** Vigneti siti nei territori collinari meglio esposti

**Tecnica di Produzione:** Vinificazione in bianco.

**Uve:** Vermentino 100%.

**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 come aperitivo servito sui 9-10 °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 mescolata e servire sui 10-12 °C.

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