



PROPOSTA VINI SARDI



Vermentino di Sardegna Doc 2016 Piero Mancini

Una delle perle della produzione Piero Mancini, prodotto in purezza da uve Vermentino, coltivate con grande cura in terreni vocati, molto ricchi di sali minerali e nutrienti naturali. Un vino elegante i cui sapori e il delicato retrogusto di mandorla amara lo consacrano come compagno ideale di squisiti crostacei.

Vitigni: Vermentino

Vinificazione: In bianco con fermentazione a 18 °C.

Caratteristiche Organolettiche: Colore paglierino tenue con riflessi verdolini. Profumo floreale, delicato, gradevole. Sapore secco, di media struttura, elegante, acidulo con retrogusto di mandorla amara.

Gradi: 11,5% vol. **Acidità (g/l):** 5,5 ca. **Zuccheri (g/l):** 3 ca.

Abbinamenti Gastronomici: Ottimo come aperitivo. ideale con il pesce bianco, i crostacei, i molluschi e le carni bianche. Indicato anche con i primi a base di pesce.

Temperatura Di Servizio: 10 - 12 °C

Prezzo confezione 6 bottiglie € 36,00 in offerta € 23,50



Cucaione Vermentino di Gallura DOCG Superiore 2016 Piero Mancini

Questo magnifico Vermentino, uno dei capolavori di Piero Mancini, è stato creato per celebrare il fascino della Gallura. È un vino di elegante personalità, dal profumo fine ed armonico, e dal gusto molto equilibrato, di buona struttura.

Vitigni: Vermentino

Vinificazione: In bianco con fermentazione a 18 °C.

Caratteristiche Organolettiche: Colore paglierino con riflessi verdognoli, profumo tipicamente aromatico fine ed elegante, sapore equilibrato, morbido, di buona struttura.

Gradi: 13% vol. **Acidità (g/l):** 5,7 ca. **Zuccheri (g/l):** 4 ca.

Abbinamenti Gastronomici: Particolarmente indicato con pesce, arrostiti o carni alla griglia. Eccezionale con i crostacei.

Temperatura Di Servizio: 10 - 12 °C

Prezzo confezione 6 bottiglie € 48,00 in offerta € 34,00



Falcale Cannonau di Sardegna DOC 2014 Piero Mancini

Uno splendido Cannonau, vanto della produzione Piero Mancini, il cui nome volutamente ricorda il falco, lo splendido volatile che si libra ben alto nel cielo. Un vino che si pone al di sopra, che si differenzia, che affascina. Il miglior contributo ai più raffinati piatti della cucina italiana.

Vitigni: Cannonau.

Vinificazione: In rosso a lunga macerazione a 20 °C.

Maturazione: 6 mesi in botti di Rovere e successivamente affinato in bottiglia.

Caratteristiche Organolettiche: Colore rosso rubino ambrato con venature violacee. Profumo gradevole, intenso con profumi del sottobosco e di frutta matura. Gusto asciutto, sapido, pieno, elegante, con retrogusto di mandorla.

Gradi: 13% vol.

Acidità (g/l): 5,8 ca.

Abbinamenti Gastronomici: Un grande vino che si gusta con gli antipasti di terra, i ricchi primi, il porceddu e i grandi arrosti della tradizione sarda.

Temperatura di servizio: 18 °C

Prezzo confezione 6 bottiglie € 48,00 in offerta € 34,00



Spumante Brut Pinot Chardonnay Piero Mancini

Un delizioso "Brut" di gran classe, dal sapore raffinato e da un persistente "perlage", ottenuto con metodo "Charmat" solo da uve selezionate di Pinot e Chardonnay prodotte nelle vigne di Piero Mancini.

Classificazione: Pinot - Chardonnay Spumante "Brut".

Vitigni: Pinot Bianco 50%, Chardonnay 50%

Vinificazione: In Bianco, presa di spuma con metodo "Charmat" a 18/20 °C.

Caratteristiche Organolettiche: Limpido di colore giallo paglierino con riflessi tendenti al verde, profumo fine ma pronunciato, ricorda il pane fresco e la frutta acerba. Sapore pieno ed armonico.

Gradi: 11,5% vol.

Acidità (g/l): 6 - 6,2 ca.

Zuccheri (g/l): 11 - 12 ca.

Abbinamenti Gastronomici: Spumante ideale per accompagnare un intero pranzo e per rendere più spumeggiante una conversazione fuori pasto.

Temperatura Di Servizio: 8 - 10 °C

Prezzo confezione 6 bottiglie € 34,80 in offerta € 29,00

E' POSSIBILE ACQUISTARE UNA CONFEZIONE MISTA CON:

2BT Vermentino di Sardegna Doc 2016

2BT Vermentino di Gallura Cuaione Docg 2016

1BT Cannonau Falcale Doc 2015

1BT Spumante Brut Pinot Chardonnay

PREZZO A VOI RISERVATO € 29,00

OGNI 12 BOTTIGLIE ACQUISTATE IN REGALO 6 CALICI DEGUSTAZIONE RASTAL



Di Gaspare & C. s.r.l.

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA:

I prezzi si intendono inclusi di IVA e comprensivi di spedizione presso il Cral .

Per consegna domicilio: ordine minimo € 50,00 (CINQUANTA) per ordini inferiori e consegne fuori GRA contributo consegna € 5,00.

La promozione scade il 15/05/2017

COME ORDINARE :

contattandoci via e-mail a ordini@digaspares.com

o chiamando il seguenti numero: 06/96525026 ra

COMUNICANDO:

-il Vs nome cognome indirizzo e cod. fiscale (per la compilazione della fattura)

- la confezione/i scelta/e;

- nominativo/i del destinatario/i: Nome, Cognome, indirizzo, palazzina, scala, cognome

sul citofono se diverso del destinatario, telefono per appuntamento per la consegna, oppure orario di consegna (sempre giorno feriale nell'orario di lavoro di mattina o pomeriggio dalle ore.... alle ore.....), eventuale altro nominativo autorizzato a ritirare la merce (vicino interno ..., portiere, negozio sotto casa).

Pagamento: salvo accordi diversi, alla consegna della merce.

Roma Aprile 2017

p. Di Gaspare & c srl Elisabetta di Gaspare

*Di Gaspare & c srl Via di Vannina,80-82 00156 Roma PI / CF 09920361004 REA 1197025
tel. 0696525026 fax tel 0697270612 info@digaspares.com*