



## KARAGNANJ

VERMENTINO DI GALLURA  
D. O. C. G.  
SUPERIORE

È il nostro prodotto capostipite, il fiero emblema dell'azienda Tondini, il nome è un omaggio al nostro paese infatti la parola **KARAGNANJ** significa in dialetto Gallurese Calangianus.

Dall'accurata selezione di uve vermentino delle colline granitiche dell'alta Gallura, in un contesto naturale unico e di grande fascino, abbiamo ottenuto questo vino di colore giallo paglierino brillante, dai profumi intensi e avvolgenti che richiamano la frutta gialla matura e la macchia mediterranea. Il **KARAGNANJ** si presenta secco, ed è caratterizzato da un grande equilibrio di aromi e sapori.

Il processo di vinificazione viene svolto con una macerazione pellicolare prefermentativa, seguita dalla fermentazione e affinamento a temperatura controllata in vasi di acciaio inox.

### Scheda Tecnica

**Classificazione:** Vermentino di Gallura D.O.C.G. Superiore.

**Varietà:** Vermentino 100%.

**Comune di produzione:** San Leonardo – Calangianus – Sardegna

**Suolo:** Sabbioso, disfacimento granitico

**Vendemmia:** Fine Settembre.

**Vinificazione:** Macerazione pellicolare prefermentativa, fermentazione a temperatura controllata.

**Affinamento:** In vasi di acciaio inox.

### Caratteristiche

**Colore:** Giallo paglierino brillante.

**Olfatto:** Profumi avvolgenti che richiamano la frutta gialla matura e la macchia mediterranea.

**Gusto:** Morbido, persistente, piacevolissimo.

### Servizio & Abbinamenti

**Servizio:** 12-13°C.

**Abbinamenti:** La grande cucina di mare, minestre e carni bianche.