

**GABRIELE
PALMAS**

ALGHERO CABERNET



CLASSIFICAZIONE
Vino rosso a Denominazione di Origine Protetta.

VINIFICAZIONE
Pigiadiraspatura, macerazione sulle bucce per 10 giorni a temperatura controllata. Affinamento in acciaio prima dell'imbottigliamento per circa 8 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore rosso rubino, intenso. Profumo intenso e persistente, fruttato. Sapore morbido, armonico e rotondo.

PRODUZIONE MEDIA
5000 bottiglie.

UVAGGIO
Cabernet Sauvignon in purezza.

**GABRIELE
PALMAS**

VERMENTINO DI SARDEGNA



CLASSIFICAZIONE
Vino bianco a denominazione di origine protetta.

VINIFICAZIONE
Pigiadiraspatura e pressatura soffice delle uve. Fermentazione a temperatura controllata. Conservazione in acciaio prima dell'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo fine, fruttato, intenso. Sapore secco, fresco, sapido.

PRODUZIONE MEDIA
5000 bottiglie.

UVAGGIO
Vermentino in purezza.

GABRIELE PALMAS

SYRAH



CLASSIFICAZIONE
Vino rosso a indicazione geografica protetta.

VINIFICAZIONE
Pigiadiraspatura, macerazione sulle bucce per 15 giorni a temperatura controllata. Affinamento in acciaio prima dell'imbottigliamento per circa 8 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore rosso scuro tendente al violaceo. Profumo fruttato e speziato. Sapore secco, intenso, con note di liquirizia e pepe nero.

PRODUZIONE MEDIA ANNUA.
5000 bottiglie.

UVAGGIO
Syrah in purezza.

GABRIELE PALMAS

CANNONAU DI SARDEGNA



CLASSIFICAZIONE
Vino rosso a denominazione di origine protetta.

VINIFICAZIONE
Pigiadiraspatura, macerazione sulle bucce per 15 giorni a temperatura controllata. Affinamento in acciaio prima dell'imbottigliamento per circa 8 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore rosso rubino. Profumo floreale e fruttato tipico del Cannonau. Sapore secco, fresco, abbastanza intenso.

PRODUZIONE MEDIA
5000 bottiglie.

UVAGGIO
90% Cannonau e 10% Cagnulari e Monica