

Vermentino di Sardegna DOC

par Dolianova - Prendas



Information technique

- Vin blanc, Sardaigne, Italie
- DOC, Vermentino di Sardegna
- Producteur: Dolianova
- Macération sur lie de 45 jours
- Cépage: 100% Vermentino
- Taux d'alcool: 13,5%
- Fermentation à température contrôlée
- Servir à une température de 10 à 12 deg C
- Potentiel de garde de 3-4 ans

Description pour serveurs et sommeliers

Vin blanc fruité et rafraîchissant, il possède une grande intensité aromatique et gustative. Il sera délicieux avec des fruits de mer et viandes blanches.

Note de dégustation

Vin blanc d'un jaune paille avec des reflets verdâtres. Au nez, il offre de puissantes notes florales, fruitées et salines. En bouche, il offre une acidité rafraîchissante, une belle touche minérale et une fin agréable. Il sera délicieux à l'apéro ou avec des calmars frits.

Le Grand Cellier

Vin pour votre Cellier • Resto • Événement

info@grandcellier.com

438.408.6930

fb.com/GrandCellier - @GrandCellier