



2017 Caluri

Vermentino di Sardegna DOC, Enoitalia

Un vin de Sardaigne au charme méditerranéen

Description:

Le Vermentino est le vin blanc sarde par excellence. Ce Caluri séduit par son fruité exotique et une pointe de minéralité.

Note de dégustation:

Couleur jaune clair aux nuances tirant sur le vert. Une délicate note d'amande agrmente le nez frais, fruité et floral rappelant le citron vert, les litchis et les fleurs blanches. Le subtil exotisme enrobe doucement la bouche où vient se greffer une note de fraîcheur; la minéralité se mêle peu à peu au fruit dominant, sur une finale d'une agréable douceur.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec les viandes blanches, le poisson et les crustacés. Vous l'apprécierez aussi avec de la focaccia, un gâteau au fromage, des antipasti, des spaghetti aux palourdes et des gnocchi au beurre de sauge.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Italie
Région:	Sardaigne
Producteur:	Enoitalia Spa
Notation(s):	Score 17/20
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	85% Vermentino
Référence:	0864417

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Caluri

Vermentino di Sardegna DOC
Enoitalia

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 17/20
Cépage(s):	85% Vermentino
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés