



## 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 agrément 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

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

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Caluri**

Vermentino di Sardegna DOC  
Enoitalia

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