



2017 Lugore

Vermentino di Sardegna DOC, Cantine Sardus Pater

La figure de proue méditerranéenne

Description:

Un vin blanc d'une grande fraîcheur, idéal pour accompagner des plats de poisson et de fruits de mer.

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:

Sardus Pater

Notation(s):

Score 17.5/20

Elevage:

5 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.

Cépage(s):

100% Vermentino

Référence:

0682717

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Lugore

Vermentino di Sardegna DOC
Cantine Sardus Pater

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Vermentino
Apogée:	A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés