# Vermentino di Sardegna DOC, Nuraghe Supramonte




*Ce Vermentino di Sardegna DOC, inspiré par le terroir unique du Supramonte, allie fraîcheur méditerranéenne et minéralité. Issu de vignes baignées par le climat sarde, il séduit par ses arômes d'agrumes et de maquis, pour un vin sec, équilibré et d'une grande élégance.*

**Origine:** Les vignes, situées dans la région du Supramonte en Sardaigne, bénéficient d'un climat méditerranéen idéal et de sols variés, conférant au Vermentino sa typicité et sa minéralité distinctive.

**Encépagement:** 100% vermentino

**Vinification:** Les raisins, récoltés à pleine maturité, sont vinifiés avec soin pour préserver leur fraîcheur naturelle et leur expression aromatique. Un élevage adapté affine son profil, révélant toute sa finesse.

**Dégustation:** Sa robe jaune paille aux reflets dorés révèle un nez captivant de citron vert et de maquis méditerranéen. En bouche, il offre un bel équilibre entre corps, sécheresse et une finale sapide, fraîche et persistante.

**Potentiel de garde:** A boire jeune

**Température de service:** 8-10 °C

**Association mets:** Parfait avec des plats de fruits de mer comme des spaghettis à la bottarga, il accompagne aussi des mets plus élaborés, sublimant chaque bouchée par sa fraîcheur et sa complexité.

- Oeufs de poisson
- Spag vongole
- Mousse de poisson
- Risotto de fruits de mer
- Scampi frits
- Bouillabaisse
- Spag vongole
- Sardines grillées
- ...