Vermentino di Sardegna DOC, Nuraghe Supramonte



Deze Vermentino di Sardegna DOC, geïnspireerd door het unieke terroir van Supramonte, combineert mediterrane frisheid en mineraliteit. Afkomstig van wijngaarden die baden in het Sardijnse klimaat, verleidt hij met zijn aroma's van citrusvruchten en maquis, voor een droge, evenwichtige en zeer elegante wijn.

Oorsprong: De wijngaarden, gelegen in de regio Supramonte op Sardinië, profiteren van een ideaal mediterraan klimaat en gevarieerde bodems, waardoor de Vermentino zijn typische karakter en onderscheidende mineraliteit krijgt.

Druiven: 100% vermentino

Vinificatie: De druiven worden bij volledige rijpheid geoogst en zorgvuldig gevinifieerd om hun natuurlijke frisheid en aromatische expressie te behouden. Een aangepaste rijping verfijnt het profiel en brengt alle finesse naar voren.

Degustatie: De strogele kleur met gouden reflecties onthult een betoverende neus van limoen en mediterrane maquis. In de mond biedt hij een mooie balans tussen body, droogheid en een sappige, frisse en aanhoudende afdronk.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij visgerechten zoals spaghetti met bottarga, maar past ook bij meer verfijnde gerechten, waarbij elke hap wordt versterkt door zijn frisheid en complexiteit.

- Kaviaar
- Spaghetti "vongole" (schelpdieren)
- Vismousse
- Risotto van zeevruchten
- Gefrituurde scampi
- Bouillabaisse
- Spaghetti "vongole" (schelpdieren)
- Gegrilde sardines
- ...