



2018 Samas Isola Dei Nuraghi Punica, Sardegna

Aromatisk hvidvin lavet på Vermentino og Chardonnay med noter af tropisk frugt og citrus. Vingården er grundlagt af Sassicaia.

Anbefalet til

Fjerkræ (lyst kød), Skaldyr, Fisk (fed), Fisk (hvid), Vegetar, Ost (faste), Meditationsvin, Aperitif



Hvidvin



Vermentino



Italien



Sardinien



2018

Agricola Punica

Vinen laves på Vermentino og Chardonnay. På grund af det meget varme klima på Sardinien, så høstes druerne om natten lige inden daggry og føres i små kasser lagt på tøris til vingården for at bevare friskheden i frugten. Vinen har en fin strågylden farve med antydning af grønne kanter, en typisk bouquet af troiske frugter og lidt citrus og strejf af salvie. Smagen er blød og rund med undertoner af frisk mineralitet med et strejf af salt.

Informationer

Varenummer	65681118
Flaskestørrelse	Helflaske
Leveres i	Karton med 12 stk.
Producent	Agricola Punica
Region	Sardinien
Druesammensætning	80% Vermentino og 20% Chardonnay
Lagring	3 måneder på små cementfade.