



Questi vini esprimono in pieno i due volti della Sardegna:

il primo quello tradizionale, tenacemente legato alla terra ed il secondo solare e mediterraneo.

Una filosofia fondata su scelte coerenti e dinamiche, insieme a una continua ed attenta selezione delle uve, hanno consentito di produrre vini di alto livello qualitativo che rappresentano il gusto più raffinato della cultura mediterranea.



VERMENTINO DI SARDEGNA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Zona di produzione: Sardegna

Vitigno: Vermentino

Gradazione Alcolica: 11,5% vol

Caratteristiche: colore giallo paglierino

tenuo;

profumo caratteristico, delicato e

gradevole;

sapore fresco con retrogusto amarognolo.

Abbinamenti gastronomici: ottimo se

accompagnato con antipasti tipici regionali

non impegnativi, con primi piatti leggeri o

come aperitivo.

Temperatura di servizio: 8°-10°C.

Nuraghe Supramonte

DALLA TRADIZIONE SARDA

