

Assoluto - Pala Isola dei Nuraghi IGT



Notes de dégustation :

Robe : dorée brillante.

Nez : intense de fruits mûres, de fruits secs et de miel.

Bouche : moelleuse et concentrée, sucrée mais équilibrée, avec un final agréable d'amandes.

Accords mets-vin :

Vin de desserts ou de méditation. A déguster également avec les fromages persillés un peu piquant.

Le saviez-vous ?

L'assoluto est le vin des amis : traditionnellement, un verre de Nasco était offert aux visiteurs. Pour le moderniser et le rendre plus frais, une touche de vermentino a été ajoutée, également récolté en surmaturation.

 **Typologie** : Vin blanc liquoreux

 **Producteur** : Pala

 **Zone de production** : Sardaigne, Province de Cagliari.

 **Cépage** : 80% nasco, 20% vermentino.

 **Garde** : jusqu'à 5 ans.

 **Degré alcoolique** : 14,5% Vol.

 **Température de service** : 10-12° C

