

Entemari - Pala

Isola dei Nuraghi IGT



Notes de dégustation :

Robe : jaune pâle avec des reflets verts.

Nez : intense et persistant avec des notes fruitées de pomme verte et de végétaux.

Bouche : moelleuse, pleine et équilibrée avec une belle structure et de la persistance.

Accords mets-vin :

Idéal avec des antipasti de poissons, des minestrone, des poissons grillés et des *risotti*.

Le saviez-vous ?

Entemari signifie vent de la mer, c'est en effet la salinité qui caractérise ce vin élaboré avec des vignes soumises aux brises marines sardes.



Typologie : Vin blanc sec tranquille



Producteur : Pala



Zone de production : Sardaigne, Province de Cagliari.



Cépage : 50% vermentino, 30% chardonnay, 20% malvasia sarda.



Garde : jusqu'à 5 ans.



Degré alcoolique : 14,5% Vol.



Température de service : 11-13° C

