

Nome: Tabarkino Bianco

Denominazione: IGT Isola dei Nuraghi

Vitigno: 100% Vermentino in purezza

Numero di bottiglie prodotte: 3000

bottiglie.

Zona di produzione: Carloforte.

Resa per ettaro: 100 quintali ad ettaro.

Affinamento: 6 mesi in vasca in acciaio a temperatura controllata.

Colore: giallo paglierino luminoso con riflessi verdolini.

Al naso: fresco e invitante, profumi di frutta fresca a pasta bianca, agrumi e fiori bianchi.

In bocca: sapido, fresco, elegante e persistente, di buona struttura e piacevolezza.

Abbinamenti: Si abbina bene a prepazioni a base di pesce, specialmente fritti di mare, formaggi freschi e sapidi e insalate estive. Ottimo anche da solo come aperitivo.

Titolo alcolometrico: 13,5%

