

Nome: Tabarkino Brut

Denominazione: Vermentino di Sardegna DOC

Spumante

Vitigno: 100% Vermentino

Numero di bottiglie prodotte: 5000 bottiglie

Zona di produzione: Carloforte (SU)

Resa per ettaro: 100 quintali a ettaro.

Affinamento: Fermentazioni in acciaio e

presa di spuma in autoclave.

Colore: giallo paglierino luminoso con riflessi

verdolini.

Perlage: bollicine fini, numerose e persistenti.

Al naso: fragrante e fresco, note di mela

verde, pompelmo e fiori bianchi.

In bocca: molto fresco, la bollicina è delicata

e fine, ottima sapidità e persistenza.

Abbinamenti: Si abbina egregiamente a preparazioni a base di pesce, crostacei, frutti di mare e

fritti di mare. Ottimo anche da solo come aperitivo.

Titolo alcolometrico: 12%

