

U TABARKA®

Nome: **VENTOU DE MA 2022**

Denominazione: **Vermentino di Sardegna DOC**

Vitigno: **100% Vermentino di Sardegna**

Numero di bottiglie prodotte: **10000 bottiglie**

Zona di produzione: **Carloforte (SU)**

Resa per ettaro: **90 quintali.**

Affinamento: **3 mesi in vasca di acciaio a temperatura controllata e 3 mesi in vetro.**

Colore: **paglierino brillante con riflessi verdognoli.**

Personalità: **Profumi intensi e complessi, di frutta tropicale, agrumi, pesca e note floreali. Ricco ed elegante, piacevole freschezza e sapidità, ottimo equilibrio e grande persistenza.**

Abbinamenti: **Servire fresco con piatti a base di pesce e crostacei come aragosta alla catalana, carni bianche e formaggi freschi.**

Conservare: **In luogo fresco ed asciutto. Ventou de ma può essere bevuto subito oppure migliorerà nei 2 anni successivi alla vendemmia.**

Titolo alcolometrico: 14%



Tanca Gioia Carloforte s.r.l. Società Agricola – cap. sociale i.v. 100.000 €
Sede legale c/o Studio Associato Commercialisti Planta - Mele Va Pasquale Cugia 43 - 09129 CAGLIARI
Tel. 345 096 5746 - n°. Iscrizione CCIAA , Codice Fiscale e Partita Iva 02838990923

www.u-tabarka.it u-tabarka@u-tabarka.it

Banca Intesa Sanpaolo – filiale 13856 di Carloforte– IBAN IT64 E 03069 43861 1000 0000 0232