

Sardus Pater Terre Finicie Vermentino

Italia / Sardinia / Vermentino di Sardegna

I 1949 dannet vinbøndene på den lille øya Sant Antioco på Sardinias sørvestre kyst et lite kooperativ de kalte Cantina Sardus Pater, oppkalt etter en gammel guddom fra øya. Sant Antioco hører under appellasjonen Sulcis og øya har de eldste vinstokkene i området. Vinstokkene er upodede Vitis Vinifera da Phylloxera enda ikke har kommet hit. Dette skyldes dels Sant Antiocos isolasjon og dels det sandholdige jordsmonnet i vinmarkene. Sardus Pater lager først og fremst Carignano, men har også noe Vermentino, Moscato og de mindre kjente druetyperne Cannonau, Monica og Nasco. Cantinaens logo er en gammel romersk mynt som er preget med en skisse av Sardus Pater.



Type	Hvitvin
Klassifikasjon	DOC
Produsent	Cantina Sardus Pater
Årgang	2021
Druetyper	100% Vermentino
Vinifikasjon	Tradisjonell fremstilling.
Lagring	Oppbevares på ståltank frem til tapping på flaske.
Analyse	Alkohol: 13,0 % Sukker: 0,2 g/l Syre: 5,5 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Klar strågul farge. Fruktig og delikat aroma med hint av urter og bær. Konsentrert, fruktig og fyldig vin med mineralisk karakter og god lengde.
Serveringstemperatur	9-11° C
Passer til	Som aperitiff, til skalldyr, fisk og grønnsaksbaserte retter.
Webseite	www.cantinesarduspater.it

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	15102401	6174205	kr. 189,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

86 poeng **DagensNæringsliv**

Mineralisk frukt på smak med fin friskhet og en tørr, lang mineralisk utgang.

84 poeng **apéritif**

En god og tørr vermentino som tåler 2-3 år.

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
 · <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Drink for every moment