



GIOGANTINU

TANCARÈ

Vino bianco frizzante

*Sa tanca 'e su Re, la tanca del re, il terreno più bello del paese, luogo mitico che dà il frutto migliore in ogni stagione. La regalità del nostro vino storico Tancarè assume, nella trasparenza della nuova versione, la veste eterea fatta di segni di luce che incorniciano il suo morbido perlage come corona; memoria viva e frizzante di un luogo senza tempo, regno di sana abbondanza.
TancaRè: festa di Sardegna.*

Uva

Bacca Bianca.

Vinificazione

Dopo la raccolta e la diraspatura le uve vengono pressate. Tramite sedimentazione naturale il vino viene illimpidito e raffreddato. Terminata la fermentazione il vino è messo a maturare in vasche di cemento vetrificato, in queste è conservato fino al momento di rifermentare secondo il metodo Charmat.

Caratteristiche sensoriali

Colore giallo paglierino, profumo speziato di macchia mediterranea. Il gusto fresco e sapido armonizzato da un gradevole perlage creato dalla lunga sosta in autoclave.

Alcool: 11% vol.

Abbinamento

Ottimo come aperitivo si abbina perfettamente a piatti di pesce crostacei e frutti di mare.

Temperatura di servizio: 6-8° C.

Categoria

Alta ristorazione



TANCARÈ

Vino Bianco Frizzante