



Funtanaliras Vermentino di Gallura DOCG Superiore Oro 2015

CHF 14.90



Cépage: Vermentino

Dégustation: Belle robe jaune paille aux reflets verts clairs.

Bouquet de coings, fleurs d'acacia et amandes amères.

Au palais frais, vif et charnu, avec une note saline subtile.

Très beau vin blanc au caractère net et franc! À servir en apéritif, avec les poissons de mer, des fromages à pâte dure.

Kiri Cannonau di Sardegna DOC ORO 2014

CHF 13.90



Cépage: Cannonau

Dégustation: Couleur rouge pourpre profonde.

Nez expressif aux senteurs de cerises, fraises et herbes méditerranéennes.

En bouche harmonieux et juteux.

Un Cannonau gourmand, à boire avec ou sans accompagnement.

Il s'accordera toute fois avec les viandes grillées, les lasagnes et les gratins de légumes.

Tàmara Cannonau di Sardegna DOC 2014

CHF 14.90



Cépage: Cannonau en barrique

Dégustation: Couleur rouge rubis intense avec des reflets violets.

Fruité, délicatement épicé avec des touches de fruits rouges et une légère note vanillée.

En bouche il est souple et rond, avec des tannins doux. Finale puissante et harmonieuse.

Parfait avec la viande en sauce, un filet d'agneau aux herbes et les poivrons farcis.

Galana Rosso dei Colli del Limbara IGT 2009

CHF 25.90



Cépages: Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Carignano et Cagnulari

Dégustation: Robe pourpre soutenue aux reflets violets.

Nez complexe aux senteurs de fruits de bois, avec des notes de vanille et caramel.

En bouche corsé, soyeux et élégant. Longue finale, riche en arômes.

Sans doutes, l'un des meilleurs vins de Sardaigne! Il saura accompagner des mets relevés comme le gibier, le sanglier, les viandes rouges, le cochon de lait et les fromages affinés.