TABÙ
BEACH CLUB

CARTA DEI VINI

VINI DELLA SARDEGNA E NON SOLO

LUGHENTE
Vermentino di Gallura DOCG

Fresco • Minerale • Elegante

Intensi aromi di agrumi, fiori bianchi e erbe mediterranee. Fresco, sapido e persistente.

Perfetto con: frutti di mare, pesce crudo, pasta con crostacei, antipasti.

35 €

MANZANU
Vermentino di Gallura DOCG

Strutturato • Complesso • Lungo e profondo

Aromi di frutta matura, erbe mediterranee e mineralità. Pieno, caldo e ben equilibrato.

Perfetto con: pesce al forno, grigliate di mare, primi piatti importanti.

25 €

AVERSKÌDA
Vermentino di Sardegna DOC

Fresco • Floreale • Sapido

Aromi di agrumi, fiori gialli ed erbe mediterranee. Perfetto equilibrio tra freschezza e sapidità.

Perfetto con: tonno, rucola, carpaccio, ceviche, insalate di mare.

30 €

INCONTRU
Vermentino di Sardegna DOC

Elegante • Fine • Armonico

Delicati aromi di agrumi, fiori bianchi ed erbe. Leggero, elegante e molto piacevole.

Perfetto con: antipasti leggeri, baccalà, verdure, primi di mare.

35 €

GUNALE
Vermentino di Gallura DOCG

Intenso • Complesso • Lunga persistenza

Un grande Vermentino di grande ricchezza aromatica, equilibrio e straordinaria persistenza.

Perfetto con: crostacei, rucola, molluschi, formaggi freschi e stagionati.

30 €

INCONTRU ROSÉ
Vermentino di Sardegna DOC

Fresco • Fruttato • Elegante

Note di frutti rossi, melagrana e fiori. Fresco, armonioso e perfetto per l'estate.

Perfetto con: sushi, salumi, pesce crudo, pizza gourmet.

40 €

IS ARUTTAS BRUT
Spumante

Fresco • Leggero • Vivace

Spumante fresco e fragrante, con note di frutta bianca e fiori bianchi. Perfetto come aperitivo.

Perfetto con: aperitivi, frutti di mare, insalate leggere.

30 €

BIRBANTE BRUT
Spumante

Fruttato • Fresco • Equilibrato

Spumante piacevole e vivace, con aromi di frutta bianca e agrumi.

Perfetto con: aperitivi, fritti di mare, pesce, finger food.

30 €

BIRBANTE BRUT ROSÉ
Spumante Rosé

Fruttato • Elegante • Raffinato

Note di frutti di bosco, ciliegia e melagrana. Fresco, elegante e irresistibile.

Perfetto con: crostacei, sushi, tartare, tonno, dessert alla frutta.

35 €

ITAN
Isola dei Nuraghi IGT

Strutturato • Intenso • Speziato

Rosso profondo con note speziate, erbe mediterranee e tannini morbidi.

Perfetto con: carni rosse, grigliate, formaggi stagionati, piatti elaborati.

35 €

BRINDA AL MARE.
VIVI L'ECCELLENZA.

TABÙ BEACH CLUB