



VERMENTINO MAREMMA TOSCANA DOC

Ein Wein mit intensiven, duftenden Noten mit einer angenehmen Frische am Gaumen. Ein reinsortiges Produkt mit Vermentino, einer einheimische Traube der Maremma.

Rebsorte: Vermentino

Produktionsregion: Magliano in Toscana

Jahresproduktion: 20.000 Flaschen

Weinlese: von Hand, Mitte September

Weinbereitung: die in den frischen Stunden des Tages von Hand gelesenen Trauben werden gequetscht und gepresst. Der Vorlaufmost wird dekantiert, dann bei niedriger Temperatur in Edelstahlbehältern bei 16 °C gegoren. Ausbau von 6 Monaten in Stahlfässern auf eigenen feinen Gelägern und Verfeinerung in der Flasche für mindestens 3 Monate.

Organoleptische Eigenschaften: Strohgelb. Anklänge von Zitrusfrüchten, Pfirsich und gelben Blumen. Vollmundiger, harmonischer Geschmack, mit einem intensiven, langen und wohlschmeckendem Abgang.

Alkohol: 13,5%

Serviervorschläge: Aperitifs, Gerichte auf Basis von Gemüse und Fisch, Schalentieren und weißem Fleisch.

Serviertemperatur: 10-12 °C.

Qualitätssiegel: ICEA – Naturland Fair

Kuriositäten: Der Vermentino ist eine weiße Traube, die Wärme, Licht und Temperaturschwankungen ausgesetzt sein muss, um ihre aromatischen Eigenschaften bestens zum Ausdruck zu bringen. Aus diesem Grund sind die Weinberge in der Hügellandschaft der ideale Rahmen für die Produktion eines Weines mit einer so ausgeprägten Persönlichkeit wie unserem Vermentino.