



CANTINA DEL VERMENTINO MONTI

VINI CON UNA STORIA

SARDEGNA



„Nord-Est“ Vermentino di Sardegna DOC - I Tradizionali

LINIE	I Tradizionali
JAHRGANG	2019
FARBE	Weiß
GESCHMACK	trocken
REBSORTE	100% Vermentino
ANBAUZONE	Monti, Olbia Tempio, 300-400 m ü.d.M.
BÖDEN	Granitböden
ERZIEHUNGSSYSTEM	Spaliererziehung
VINIFIKATION	klassische Weißweinvinifikation; Gärung bei kontrollierter Temperatur
AUSBAU	Edelstahl
ALKOHOL	12,50 % vol.
RESTZUCKER	3,50 g/l
GESAMTSÄURE	5,40 g/l
BESCHREIBUNG	Der hügelige Nord-Osten Sardinien bietet ideale Voraussetzungen für den Anbau der Vermentino Traube, denn die Temperaturen im Sommer sind nicht ganz so heiß wie im Süden & der Granitanteil im Boden begünstigt die Mineralität des gleichnamigen Weines. Dieses Potenzial wurde bereits von den Spaniern im späten Mittelalter erkannt, welche die Vermentino Traube auf der Insel einführten.
KOSTNOTIZ	kräftiges Strohgelb mit grünlichen Rändern; intensives Bouquet mit leichten Bittermandelaromen; trocken, weich, fein, angenehm;
BEGLEITIDEE	Sehr gut als Aperitif, zu Fisch, Geflügel & Krustentieren;
SERVIERTEMPERATUR	8-10 °C
FÜLLMENGE	0,75 l

