

Vermentino di Sardegna DOC

Die aufwendige Vergärung in drei verschiedenen Varianten tut dem Wein offensichtlich gut. 70% der Trauben vergären im Edelstahltank, 10% in eingegrabenen Amphoren und 20% in normalen Holzfässern. Nach der abgeschlossenen Gärung werden sie wieder vereint. Aromen von Aprikose und Orangenblüten, florale Noten und ein verspieltes Aroma kennzeichnen den Wein. Gehaltvoller Vermentino von der Insel.

JG 2021 2/3 Gläser Gambero Rosso 2023

Erzeuger:	Olianas
Anbaugebiet:	Sardinien
Rebsorte:	Vermentino
Jahrgang:	2021
Temperatur:	8°-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Antipasti, Meeresfrüchte, Fisch
Artikel-Nr.	28420
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-007
Schweflige Säure frei (mg/l)	28
Gesamtsäure (g/l)	6
Restzucker (g/l)	1,7
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	80
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,7
Weinstil	ausgewogen

