

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.

Erzeuger:	Olianas
Anbaugebiet:	Sardinien
Rebsorte:	Vermentino
Jahrgang:	2024
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
Anbauverband	Demeter
Schweflige Säure frei (mg/l)	40
Gesamtsäure (g/l)	5,3
Restzucker (g/l)	0,9
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	98
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,4
Weinstil	ausgewogen

