



Art.-Nr.: 47665

SAN MARZANO VINI TIMO VERMENTINO

REBSORTEN	Vermentino
HERKUNFT	Italien
ANBAUREGION	Apulien
FLASCHEGRÖÖE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	12,0 % Vol.
RETSÜÖE	7,5 g/l
SÄUREGEHALT	6,8 g/l
TRINKTEMPERATUR	10-12
VERSCHLUSS	Naturkorken
EAN	8023354395815
AUSBAU	100% Vermentino

BODEN

Brindisi, Salento, Apulien. Zirka 100 m über dem Meeresspiegel. Temperiertes Mikroklima dank der Nähe zum Meer. Die Böden sind wenig tief und vorwiegend sandig. Die Reben werden nach der Guyot Erziehungsmethode angebaut, die Rebendichte beträgt 5.000 Stock pro Hektar.

BESCHREIBUNG

SAN MARZANO VINI - APULIEN | ITALIEN | APULIEN



Die abgebeerten Trauben bleiben vor der Pressung einige Stunden mit der Schale in Kontakt, um davon ein Maximum an Aromen zu extrahieren. Die alkoholische Gärung erfolgt bei 15°C in Stahltanks und dauert 13-15 Tage.

Farbe: strohgelb Duft: zarte weiße Blumen, Zitrusnoten und Aroma mediterraner Macchia;
Gaumen: Im Mund vereinen Noten von Thymian und Rosmarin Frische, Eleganz und anhaltende Mineralität.

Passt zu mediterranen Vorspeisen und Fisch; hervorragend zu Käse.

2019er: 95 Punkte, Luca Maroni

2019er: Goldmedaille, Mundus Vini Spring Tasting 2020