



VERMENTINO Maremma Toscana DOC 2017 0,75l

Intensiver, fruchtbetonter, trockener Weißwein, gekeltert aus der in der Maremma heimischen Vermentino-Traube.

Passt hervorragend zu Meeresfisch, Krustentieren und hellem Fleisch. Kühl getrunken eignet er sich auch gut als Aperitif Wein. Serviertemperatur 10 -12°C

Fruchtiger Wein, wohlschmeckend frisch, voll und ansprechend am Gaumen, mit einem anhaltend intensiven Abgang.

Herkunft	Italien
Anbaugebiet	Maremma Toscana
Produktionsstandort	Magliano in Toscana
Kellerei	Cantina LaSelva
Kontrollstelle	IT-BIO-006
Qualität	100% bio, Naturland, Italienische Landwirtschaft, Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Rebsorten	100% Vermentino
Alkohol [vol. %]	13,5
Restzucker [g]	0,58
Säure [g/l]	5,86
pH-Wert	
Vegan	✓
	Hinweise auf Allergene unter http://www.laselva-bio.eu/allergiematrix
Trinktemperatur	10°C - 12°C
Lagerfähigkeit	1 - 2 Jahre
Ausbau	Ausbau: 6 Monate im Stahltank und mindestens einen Monat in der Flasche vor in Verkaufbringung
Produktionsmenge (Flaschen)	20.000
Auszeichnungen	3 grapes - Bibenda

EAN



8018759002000