



Vermentino

Bolgheri DOC, Tenuta Campo al Mare, Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Ein Küsten-Vermentino mit einem Touch Meeresbrise

Beschreibung:

Die Winzerfamilie Folonari hat in der berühmten Weinregion Bolgheri echten Weitblick bewiesen, als sie sich hier rechtzeitig wertvolles Rebland sicherte. Ihr Gespür für das Terroir trog sie nicht: In unmittelbarer Nähe zum Meer pflanzten sie Vermentino-Reben. Heute entstehen hier, verwöhnt von den kühlen Meeresbrisen, aromatisch vielschichtige, frische Weißweine, die mit ihrer lebendigen Art am Gaumen unwiderstehlich zum nächsten Schluck einladen.

Aromenprofil:

Leichte hellgelbe Farbe, grünliche Reflexe. Ein bezauberndes Bouquet nach Butterblumen, Zitronenzeste und reifen Nektarinen, auch etwas Mango. Eine feine Balance zwischen Frucht und Frische offenbart sich am Gaumen, sehr expressiv und lebendig, präzise vinifiziert; eine feine Crèmigkeit führt ins anhaltende Finale von erstaunlicher Länge.

Passt zu:

Zu Fischsuppe nach toskanischer Art ebenso stimmig wie zu Meeresfrüchten vom Grill. Gleichmaßen harmoniert er mit Focaccia mit Rosmarin, Dorade mit Zitronenöl oder Spaghetti mit Venusmuscheln.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Bolgheri

Produzent: Tenuta Campo al Mare

Ausbau: 4 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Vermentino

Artikelnummer: 1388725

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vermentino

Bolgheri DOC
Tenuta Campo al Mare

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Vermentino
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.