



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.

Degustationsnotiz:

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:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Bolgheri
Produzent:	Tenuta Campo al Mare
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Vermentino
Artikelnummer:	1388724

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:	12.0%
Servier:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren