



Vermentino

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

Un Vermentino côtier avec une touche de brise marine

Description:

La famille de vignerons Folonari a fait preuve d'une grande clairvoyance dans la célèbre région viticole de Bolgheri, en s'assurant à temps de précieux terrains viticoles. Leur instinct pour le terroir ne les a pas trompés: ils ont planté des vignes de Vermentino à proximité immédiate de la mer. Aujourd'hui, choyés par les brises marines fraîches, ils produisent des vins blancs aromatiquement complexes, frais et vifs en bouche, qui invitent irrésistiblement à prendre une autre gorgée.

Profil aromatique:

Jaune clair aux reflets tirant sur le vert. Magnifique bouquet de boutons d'or, de zeste de citron et de nectarines mûres, ainsi qu'un peu de mangue. Un équilibre subtil entre fruit fraîcheur se révèle au palais, très expressif et vif, vinifié avec précision; une belle crémosité mène à une finale persistante d'une longueur étonnante.

Va bien avec:

Aussi harmonieux avec une soupe de poisson toscane qu'avec des fruits de mer grillés. Il s'accorde avec la même élégance avec une focaccia au romarin, une dorade à l'huile de citron ou des spaghetti aux palourdes.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine:	Italie
Appellation:	Bolgheri
Producteur:	Tenuta Campo al Mare
Fabrication:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Teneur en alcool:	12.5%
Prêt à boire:	À l'apogée
Raisins:	100% Vermentino
N° article:	1388725

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Vermentino

Bolgheri DOC
Tenuta Campo al Mare

Pays d'origine:	Italie
Classifications:	Score 18/20
Raisins:	100% Vermentino
Prêt à boire:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Fabrication:	4 Mois en Cuve inox
Teneur en alcool:	12.5%
Température:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.