



Montebamboli 371

Vermentino, Maremma Toscana DOC, Società Agricola Petra

Description:

Profile aromatique:

Helles Gelb, goldene Reflexe. Eine herrlich mediterrane Nase nach Wildkräutern, etwas Salbei und deutlich zitrischen Noten, auch ein Hauch Mandarine und Holunderblüten. Eleganter Auftakt, abgelöst von viel gelber Frucht, Agrumen und etwas Thymian, frisch und ausgewogen zugleich, unterlegt von einer sanften Mineralik; druckvoll und sehr elegant im lange anhaltenden Finish.

Accompagne idéalement:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine:	Italie
Sous-région:	Divers Toscane
Producteur:	Maremma Toscana DOC
Elevage:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5%
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Vermentino
N° article:	1461225

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Montebamboli 371

Vermentino
Maremma Toscana DOC

Herkunft:	Italie
Notation:	Falstaff 94/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Vermentino
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.