



Vermentino

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

Un Vermentino côtier avec une touche de brise marine

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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.

Accompagne idéalement:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Italie
Sous-région:	Bolgheri
Produzent:	Tenuta Campo al Mare
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5%
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Vermentino
Artikelnummer:	1388723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Vermentino

Bolgheri DOC
Tenuta Campo al Mare

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Vermentino
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés