



Montebamboli 371

Vermentino, Maremma Toscana DOC, Società Agricola Petra

Descrizione:

Profilo aromatico:

Colore giallo chiaro, riflessi dorati. Naso meravigliosamente mediterraneo di erbe selvatiche, un po' di salvia e chiare note agrumate, anche un accenno di mandarino e fiori di sambuco. Attacco elegante, seguito da molta frutta gialla, agrumi e un po' di timo, fresco ed equilibrato allo stesso tempo, sostenuto da una gentile mineralità; potente e molto elegante nel finale di lunga durata.

Ideale con:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine: Italia

Appellation: Divers Toscane

Produttore: Maremma Toscana DOC

Allevamento: 6 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Vermentino

Numero articolo: 1461225

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Montebamboli 371

Vermentino
Maremma Toscana DOC

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Falstaff 94/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Vermentino
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	6 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.