



VERMENTINO Maremma Toscana DOC 2019 0,75l

Naturland Fair zertifiziert. Ein fruchtbetonter Wein mit intensiven, duftenden Noten und einer angenehmen Frische am Gaumen. Reinsortiger Vermentino aus autochthonen Trauben der Maremma.

Passt hervorragend zu Meeresfisch, Krustentieren und hellem Fleisch. Kühl getrunken eignet er sich auch gut als Aperitif Wein. Serviertemperatur 10 -12°C

Fruchtiger Wein, wohlschmeckend frisch, voll und ansprechend am Gaumen, mit einem anhaltend intensiven Abgang.

Herkunft	Italien
Anbaugebiet	Maremma Toscana
Produktionsstandort	Magliano in Toscana
Kellerei	Cantina LaSelva
Kontrollstelle	IT-BIO-006
Qualität	100% bio, Naturland Fair, Italienische Landwirtschaft, EU Bio-Logo
Rebsorten	100% Vermentino
Alkohol [vol. %]	13,5
Restzucker [g]	1,43
Säure [g/l]	5
pH-Wert	3,31
Vegan	✓
	Hinweise auf Allergene unter http://www.laselva-bio.eu/allergiematrix
Trinktemperatur	10°C - 12°C
Lagerfähigkeit	1 - 2 Jahre
Ausbau	Ausbau: 6 Monate im Stahltank und mindestens einen Monat in der Flasche vor in Verkaufbringung
Produktionsmenge (Flaschen)	20.000
Auszeichnungen	

EAN



8018759002000