



Produktinformation

Vermentino di Sardegna "Costamolino" 2023 DOC - Argiolas

Art-Nr.: 210 / Marke: [Argiolas S.p.A. - Via Roma, 28 - IT-09040 Sardinia \(CA\)](#)



ARGIOLAS
L'ARTE, LA VIGNA, IL VINO

11,95EUR / Flasche

Grundpreis: 15,93EUR / 1L

inkl. 19% USt. zzgl. [Versand](#)

 Auf Lager! Lieferzeit ca. 2 bis 4 Tage.

Jahrgang: 2023

Traube: Vermentino di Sardegna

Farbe:

Weiches Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

Geruch:

Intensives Primäraroma, zartes, lang anhaltendes, ausgezeichnetes Sekundäraroma, tolles Bouquet.

Geschmack: Lebhaft, frisch, reichhaltig, ausgewogen, delikates, fein.

Boden:

Gute Korngröße, kalkig-tonige Struktur und Sonneneinstrahlung.

Ein kleiner Teil des Mostes wird vergoren und in kleinen französischen Eichenfässern ausgebaut.



Produktinformation

Weinbereitung:

Sorgfältige Auswahl der Trauben, sehr leichtes Pressen mit ausschließlicher Verwendung des Erstpressweins. Kühlung bei 10-12 °C mit natürlichem Absetzen. Gärung nur mit einheimischen Hefen, bei kontrollierter Temperatur zwischen 16 und 17 °C für 25-30 Tage.

Fischvorspeisen, Culurgiones (Ravioli) mit Kartoffel-Minze-Füllung, Meeresfrüchte-Risotto, Artischocken-Risotto, Linguine (flache Spaghetti) mit Meeresfrüchte-Dressing, gedünsteter und gegrillter Fisch, weißes Fleisch, mittelreife Käsesorten.

Alkohol: 14,5% Vol.

Inhalt: 0,75lt.

Anbaugebiet: Italien

Region: Sardinien

Allergenhinweis: Enthält Sulfite