

WEIN- EXPERTISE

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC "DOLIA"



ART-NR. 14721

ERZEUGER Dolianova

CHARAKTERISTIK Helles Strohgelb, sortentypischer floraler Duft von Heublumen, Äpfeln und Kamille, feine Honig- und Zitrusnoten, am Gaumen volle Frucht und lebendige Säure, frisches Finale mit dezenter Bitternote.

VERZEHREMPFEHLUNG Gibt ein tolles Bild ab als Begleiter von Fisch und Meeresfrüchten, Geflügel und Kalb, z.B. in Form von einem Hähnchen-Saltimbocca mit Salbeiblättern und getrockneten Tomaten.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 10°C

REBSORTE(N) Vermentino

ANBAUGEBIET Sardinien (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 12.50 %Vol., Restzucker 2.34 g/l, Gesamtsäure 5.15 g/l, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Edelstahltank

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Dolianova, Soc. Coop. Agricola Cantina Sociale di Dolianova, Località Sant'Esu - Strada Statale 387 Km 17,150, 09041, Dolianova (Ca), Italien

ABFÜLLER Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine da Cantina Sociale di Dolianova S.C.A. -