



“Calasole” Vermentino Maremma Toscano D.O.C. 2018



Jahrgang: 2018

Ausbau: Trocken

Erzeuger und Abfüller: Rocca di Montemassi

S.P. 91 Pian del Bichi - Roccastrada 58027 (GR) - Italia - +39 0564 579700

Land: Italien

Region: Toskana (Toscana)

Inhalt: 0,75 Liter

Qualitätsbezeichnung: Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.)

Rebsorten: 100% Vermentino.

Sensorische Charakteristik: *Bouquet nach weiße Blüten, mit Nuancen von Gewürzen und pflückreifen Früchten.*

Am Gaumen trocken, konsistent und frisch, mit Anklängen an Agrumen und mandeligen Tönungen.

Farbe: Glanzhelles Strohgelb.

Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.

Verschlussart: Naturkork

Servierempfehlung: *Aufgrund seiner Frische hervorragend als Aperitif geeignet. Er passt gut zu ersten Gängen mit Fisch oder Gemüse, Meeresfrüchten, Garnelen und in Salz gekochtem Fisch.*

Empfohlene Serviertemperatur: *Zwischen 10 und 12°C.*

Allergene: Enthält Sulfite

Impressum:

Cantina24 – Italienischer Wein & Mehr
Pideritplatz 2
32825 Blomberg
Tel.: 05235 97473

Jugendschutz: Diesen Artikel liefern wir nur an volljährige, unbeschränkt geschäftsfähige natürliche Personen und behalten uns vor, entsprechende Altersnachweise zu verlangen. Die für die Bestellung erforderlichen Daten wie Name, Anschrift usw. sind vollständig und wahrheitsgemäß anzugeben.