

KLASSISCHE LINIE

## ARVALI

## Vermentino di Sardegna D.O.C.



Aus der autochthonen weißen Rebsorte Vermentino. Gärung bei kontrollierter Temperatur. Ein sehr feiner und eleganter Weißwein. Passt sehr gut zu Fischgerichten, Suppen, weißem Fleisch.



## WEIN NOTES

ARVALI	
<b>Boden:</b>	Tonhaltig, nord-ausrichtung.
<b>Klima:</b>	Mediterranes Klima, mit milden Wintern, moderaten Niederschlägen, warmen und windigen Sommern.
<b>Ernte:</b>	Spätlese, Ende September, von Hand, Zucker 216 g/l.
<b>Weinbereitung:</b>	sorgfältige Auswahl der Trauben, Abbeeren und schonende Pressung, Kaltmaisung über 12-24 Stunden bei kontrollierter Temperatur von max. 15°C.
<b>Verfeinerung:</b>	3-4 Monate in Stahltanks
<b>Abfüllen:</b>	in Stickstoffatmosphäre, natürlicher Korken 44 x 26 mm.
<b>Analytische daten:</b>	Alkoholgehalt 13,5-14% Vol., Gesamtsäure als Weinsäure 5,5 g/l, Restzucker 3,4 g/l.
<b>Organoleptischen Eigenschaften:</b>	Alkoholgehalt 13,5-14% Vol., Gesamtsäure als Weinsäure 5,5 g/l, Restzucker 3,4 g/l. Farbe: Strohgelb. Geruch: intensivblumig mit aromatischen Noten. Geschmack: trocken, sanft, kräftig, mineralisch, anhaltend.
<b>Paarungen:</b>	gegrilltem Fisch, weißem Fleisch, als Aperitif.
<b>Serviertemperatur:</b>	10°C.
<b>Format:</b>	37,5 cl, 75 cl.