

KLASSISCHE LINIE

ARVALI

Vermentino di Sardegna D.O.C.



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



WEIN NOTES

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