

KLASSISCHE LINIE

DONNIKALIA

Vermentino di Sardegna D.O.C.



Aus der autochtonen weißen Rebsorte Vermentino. Trockener Weißwein vom intensiven Geschmack, delikat, fruchtbetont und elegant. Ideal zu Krustentieren, Suppen und Risotto.



WEIN NOTES

DONNIKALIA	
Boden:	Sandig und kieselig, Nord-Ost-Ausrichtung.
Klima:	Mediterranes Klima, mit milden Wintern, moderaten Niederschlägen, warmen und windigen Sommern.
Ernte:	Ende August / Anfang September, von Hand, Zucker 208 g/l.
Weinbereitung:	Sorgfältige Auswahl der Trauben, Abbeeren und schonende Pressung, Gärung bei kontrollierter Temperatur von max. 15°C.
Verfeinerung:	Inahltanks.
Abfüllen:	In Stickstoffatmosphäre, natürlicher Korken 44 x 26 mm.
Analytische Daten:	Alkoholgehalt 12,5-13% Vol., Gesamtsäure als Weinsäure 5,5 g/l, Restzucker 3,5 g/l.
Organoleptischen Eigenschaften:	Farbe: Strohgelb mit klaren grünen Reflexen. Geruch: an Mandelbaum in voller Blüte erinnernd. Geschmack: trocken, mineralisch und erfrischend, mit schönem Fruchtaroma.
Paarungen:	Meeres-Antipasti, Suppen, Fisch, weißem Fleisch, als Aperitif
Serviertemperatur:	10°C.
Format:	37,5 cl, 75 cl.