

Vermentino

IGT Toscana



Der Vermentino ist eine typisch aromatische, toskanische Weinrebe. Ihre Herkunft ist nicht genau belegt, es scheint aber, dass sie von der Iberischen Halbinsel stammt. Von dort aus verbreitete sie sich in Frankreich, dann in Ligurien und den Apuanischen Alpen Ihre Namen sind:

“Malvasia, Grossa, Carbeso, Pizzamosca und Vermentino”.

Als “Vermentino” erreichte die Rebe Korsika, dann Sardinien und schliesslich die Toskana, in der sie seitdem als “Vermentino” bekannt ist.

Mit Hilfe ihres Oenologen hat die Familie Valentini einen 100%tigen Vermentino kreiert.

Durch die fruehe Ernte und eine Kaltfermentierung (bei 14°/ 16° C) entsteht ein trockener, cremiger Wein, strohgelb mit gruenlichen Schattierungen.

Der Geschmack erinnert an Tropenfruechte wie Banane und Ananas mit einem blumigen Aroma.

Der Vermentino passt hervorragend zu Fischvorspeisen, ist aber auch ein exzellenter Aperitif.

Anbauggebiet:	Das Hügellgebiet, das von Massa Marittima zum Tyrrhenischen Meer hin abfällt, mit einer Süd- bis Südwestlage. Massa Marittima (GR), Toskana, Italien
Bodenbeschaffenheit:	Lehmiger, kalkiger , steiniger Boden
Traubensorte:	Vermentino 100%
Produktionstechnik:	In Kistchen von Hand gelesen, Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahltanks (14°/16°)
Erziehungssystem:	Kordon mit Zapfenschnitt
Stockdichte:	5300 Stöcke pro Hektar
Ertrag pro Hektar:	8/9Tonnen Trauben
Farbe:	Strohgelb mit grünlichen Reflexen
Duft:	In der Nase ausgeprägte blumig-fruchtige Aromen von weißen Früchten.
Geschmack:	Am Gaumen spürt man ein angenehmes Gleichgewicht zwischen Frische, mineralischen Noten und Würze
Speiseempfehlungen:	Ein idealer Wein für Fischgerichte, aber auch bestens zu weissem Fleisch geeignet, sowohl im Rohr gebraten, gegrillt oder am Rost zubereitet.
Trinktemperatur:	10°/12°
Lagerung:	Kühl und dunkel liegend lagern



AZIENDA AGRICOLA
VALENTINI