



**Region / Lage:** Magliano in Toscana / Pereta bei Scansano

**Die Rebsorten:** 100% Vermentio

**Der Charakter:** Der Poggio Nibbiale Vermentino ist ein cremiger Weißwein, der frische Zitrusaromen mit reifen tropischen Früchten verbindet und besitzt so eine besonders eigenständige Stilistik.

**Die Sensorik:** Feine Aromen von Zitrusfrüchten, insbesondere roter Grapefruit prägen die feine frische Nase des Poggio Nibbiale Vermentinos. Am Gaumen präsentiert dieser sich dann aber sehr reif, mit Aromen tropischer Früchte und entwickelt im Abgang eine cremig-dichte, mit reifen Gerbstoffen unterlegte Struktur, die im Finale an reife Bananen erinnert.

**Der Ausbau:** Selektive Lese von Hand, entrappen, pressen mit einer pneumatischen Presse und anschließende Fermentation in temperaturgesteuerten Edelstahltanks. Nach einer Zeit der Batonnage reift dieser Wein bis zur Füllung im Edelstahltank. Bei der Rebsorte Vermentino ist die Vorklärung und insbesondere die natürliche Aktivität der traubeneigenen Enzyme von großer Bedeutung. Die Rebsorte ist sehr anspruchsvoll.

**Das Terroir:** Dieser Wein stammt aus den etwas kühleren Lagen der Maremma und wird von uns sorgsam ausgewählt. Er entstammt nicht unserer eigenen Rebfläche, sondern von professionellen Partnern aus der unmittelbaren Umgebung.

**Alkoholgehalt:** 13,0 %vol

**Trinktemperatur:** 12°C

**Reifepotential:** 3 - 5 Jahre

**Produktion:** 7.000 Flaschen

**Empfohlen zu:** Vielseitig einsetzbarer Wein, solo oder zur Brotzeit, insbesondere aber zu Fisch und zu leichten Gerichten.

**TIPP:** Probieren Sie Vermentino zu vegetarischen Speisen.

Bottle: Bordelaise 0.750 lt.  
Box: 6 Bottles  
Pallet: 100 Boxes  
EAN Bottle: 0000.0000.0000.0

Weight Bottle: 1,2 Kg  
Weight Box: 8 Kg  
Weight Pallet: 800 Kg  
EAN Box: 0000.0000.0000.0