

POGGIO NIBBIALE VERMENTINO

IGT TOSCANA



POGGIO NIBBIALE
T O S C A N A

**Region / Lage:**

Magliano in Toscana / Pereta bei Scansano

Die Rebsorten: 100% Vermentino

Der Charakter:

Der Vermentino von Poggio Nibbiale ist ein cremiger Weisswein. Er kombiniert frische Aromen von Zitrusfrüchten mit reifen tropischen Fruchtdüften, die ihm einen wirklich einzigartigen Stil verleihen.

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.

Trinktemperatur: 12 °C

Reifepotential: 3-5 Jahre

Produktionsmenge: ca. 7.000 Flaschen

Empfohlen zu:

Vielseitiger Wein, pur oder zusammen mit einem Snack, perfekt zu Fisch und leichten Gerichten.

TIPP:

Probieren Sie den Vermentino zu Gemüsegerichten

Bordolese Flasche lt 0,750
Karton - 6 Flaschen
Palette x 100 Kartons
EAN-Code der Flasche: 8033629970340

Gewicht der Flasche 1.2 kg
Gewicht des Kartons- Kg 8
Gewicht der Palette – Kg 800
EAN-Code des Kartons: 8033629970340