



Vermentino Plinio Maremma DOC

75 cl



75 cl

 IT - Toscana - 2024

 Azienda Bruni

Strohgelb. In der Nase zeigen sich exotische Frucht, Mango, Aprikose und Quitte, dazu Akazienblüte und feine Kräuter. Am Gaumen wirkt er trocken, saftig und würzig, mit dichter, leicht cremiger Textur, moderater Säure und salziger Mineralik. Schonende Pressung unter Sauerstoffausschluss, Vergärung im Edelstahl und 4 Monate Feinhefe geben Fülle der Viognier-Anteil rundet den Abgang mit dezent süsslichem Echo.

| | | |
|--|------------------------|---|
|  | Traubensorte | Vermentino |
|  | Herkunft | Toscana |
|  | Produzent | Azienda Bruni |
|  | Vinifikation | Kühlkette von der Traube bis zur Abfüllung schonende Pressung unter vollständigem Sauerstoffausschluss mit anschliessender statischer Mostklärung Gärung und Ausbau im Edelstahl bei kontrollierter Temperatur danach 4 Monate Feinhefelager. |
|  | Charakter | Strohgelb. In der Nase zeigen sich exotische Frucht, Mango, Aprikose und Quitte, dazu Akazienblüte und feine Kräuter. Am Gaumen wirkt er trocken, saftig und würzig, mit dichter, leicht cremiger Textur, moderater Säure und salziger Mineralik. Schonende Pressung unter Sauerstoffausschluss, Vergärung im Edelstahl und 4 Monate Feinhefe geben Fülle der Viognier-Anteil rundet den Abgang mit dezent süsslichem Echo. |
|  | Passt zu | Aperitif, Antipasti, Fisch, Meeresfrüchte, Spargel, Salate |
|  | Trinkempfehlung | Jetzt bis 2027 geniessen, 8-10°C. |
|  | Artikel Nr. | 09797/24 |
|  | Inhalt | 75 cl |
|  | Jahrgang | 2024 |
|  | Weintyp | Weissweine |