

Vermentino

SICILIA DOC



Diese Rebe, die vor Jahrhunderten während der aragonesischen Herrschaft aus Spanien eingeführt worden ist, hat ihren idealen Anbaustandort in den Küstengebieten verschiedener italienischer Regionen gefunden.

Anbaugebiet

Diese Rebe, die vor Jahrhunderten während der aragonesischen Herrschaft aus Spanien eingeführt worden ist, hat ihren idealen Anbaustandort in den Küstengebieten verschiedener italienischer Regionen gefunden. In Sizilien weiten sich die Anbaugebiete des Vermentino, dank der klimatischen Eigenschaften der Insel und ihrer Böden, die die besonderen aromatischen Eigenschaften der Traube hervorheben, stetig weiter aus.

Reben Vermentino

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: Strohgelb, mit grünlichen Reflexen.

Bukett: Anfängliche Anklänge von weißen Blüten und geschnittenem Gras, welche in reifere Noten von tropischen Früchten, wie Ananas und Mango übergehen.

Geschmack: Ein mittelkräftiger Wein, mit einem vollmundigen ersten Eindruck am Gaumen und mit einer, dank der für diese Varietät charakteristische Frische, guten Nachhaltigkeit.

Vermentino

SICILIA DOC

Ausgewogen, anhaltend und harmonisch.

Servierempfehlungen: Er ist ideal zu rohen Meeresfrüchten, Schwertfisch- und Thunfisch-Carpaccio, Gemüsevorspeisen, frischem Schachbrett oder einfach zu mit Salz gekochtem Fisch.

Alkoholgehalt

13%

Trinktemperatur

10-12°C

