

Poggio Maru Vermentino

Vermentino on sort, mis on populaarne Itaalia lõuna osas, Sardiinias ja Puglias, kuid ka väga hea kvaliteediga Põhja Itaalias – Piemontes (Favorita nime all) ja Toskaanas.



Kobarad on püramiidikulised ja aiad on tihti näoga mere poole, kust peegeldub päike, aitamaks kaasa kiirele küpsemisele.

Poggio Maru Vermentino marjad korjatakse käsitsi septembri lõpus Taranto provintsis 5 aasta vanustelt puudelt. Kääritamine leiab aset 15C juures 10 päeva jooksul suurtes tankides.

Maitseomadused ja aroom

Aroomis virsik, sidruni koor, mango, aromaatsed ürdid. Maitsetl mineraalne, puuviljane ja värske.

Serveerimissoovitus

Sobib suurepäraselt mereandidega ja ka grillitud valge lihaga. Serveerida 10°C juures.

TOOTEKIRJELDUS

| | |
|------------------|--------------|
| TÜÜP | Valge vein |
| ALKOHOLISISALDUS | 12,5 % |
| TOOTJA | Terre Cevico |
| MAA | Itaalia |
| VIINAMARJASORT | Vermentino |
| PAKENDI MAHT | 0,75 l |