

2023 S'Eleme ORO Vermentino di Gallura DOCG

Cantina del Vermentino Monti | Sardinien

Die Trauben für den S'Eleme wachsen auf 300 bis 450 Meter über dem Meeresspiegel in der für die Granitböden berühmten Region Gallura. In der Kelter werden die Trauben direkt abgepresst, unter reduktiven Bedingungen vergoren und im Edelstahl ausgebaut. So kann die filigrane Frucht der Trauben zu erhalten werden. Im Glas zeigt er sich leicht, sehr typisch mit Aromen von weißen Blüten und Steinost und angenehm frischen, trocken-seidigen Körper. Speiseempfehlung Zu leichten Fischgerichten, roher weißer Fisch und Olivencreme auf Corstini.



Sensorik

Farbe	grüngelb
Duft	Kräuter, weiße Blüten, Mirabelle
Geschmack	frisch, gut eingebundene Säure, cremig

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2024-2026
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

Krabbensalat, leichte Muschelgerichte, weißer Spargel

Produzent

Die Cantina del Vermentino Monti wurde im Jahre 1956 gegründet und befindet sich in der Gallurarenommiertesten Gegend für Weine der Rebsorte Vermentino, der Gallura. Die Gallura umfasst die äußerste Nordost- Ecke Sardinien und erhielt im Jahre 1996 als erste Weinregion Sardinien die DOCG Klassifizierung.

Gründungsjahr	1956
Rebfläche	eine de großen Genossenschaften Sardinien
Rebsortenspiegel	Vermentino Cagnulari Muristello andere

Cantina del Vermentino | Via San Paolo 2 | IT 07020 Monti Sardegna