



DOGA DELLE CLAVULE

VERMENTINO TOSCANA IGT

Vermentino ist eine Rebsorte ungewissen Ursprungs. Nach zahlreichen Forschungen vermutet man, dass sie eine Varietät der großen Malvasia von den Ostpyrenäen ist, die sich gegen Ende des 19. Jahrhunderts in Frankreich verbreitet hat. Von Frankreich wurde sie zur Küste der Maremma gebracht, wo sie sich akklimatisiert, und eigene Merkmale angenommen hat. Heutzutage ist diese Rebsorte klar erkennbar, und ist von der aus Ligurien oder Sardinien deutlich unterschiedlich. Vermentino ist sowohl eine traditionelle Rebsorte als auch ein typischer Wein. Diese Rebsorte wächst auf den sanften Hügeln der toskanischen Maremma, deren pliozäne Böden sedimentären Ursprungs locker sind. Durch das vom Tyrrhenischen Meer reflektierte Licht und die Meeresbrise sind die Reben gegen Krankheiten resistenter. Der Vermentino Doga delle Clavule ist ein frischer, intensiver, anhaltender, blumiger, weicher und ausreichend würziger Wein.

ALKOHOLISCHE GÄRUNG: 15/16 Tage Weißgärung bei einer kontrollierten Temperatur von 16-18°C.

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: keine.

EDELSTAHLAUSBAU: in Edelstahlbecken.

ALKOHOLGEHALT: 12,00 – 13,00% Vol.

SÄURE: 5 - 6‰

LAGERFÄHIGKEIT: 2 Jahre.

ERSTES PRODUKTIONSJAHR: 2006

FARBE: Strohgelb.

GERUCH: fein mit Anklängen von Feldblumen und eine gelbe Pfirsichnote.

GESCHMACK: zart, ausreichend würzig, gut strukturiert.

SPEISEEMPFEHLUNG: helles Fleisch, gebratener Fisch, Weichtiere. Hervorragend als Aperitif.

SERVIERTEMPERATUR: 10-12°C.



DOGA DELLE CLAVULE

Magliano in Toscana

Tel. +39 0577 848390 +39 0577 847166 - Fax +39 0577 849377

info@dogadelleclavule.com - www.dogadelleclavule.com