

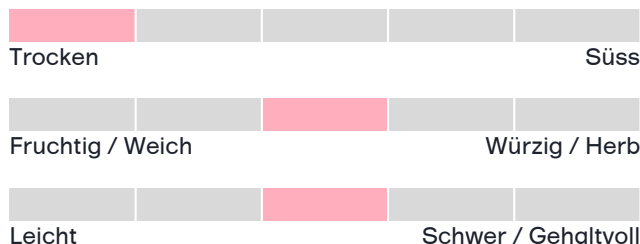


VERMENTINO 1SORSO



Vermentino di Sardegna DOC, Bagella Mario, Sardinien, Italien

Geschmack



Jahrgang

2019

Notizen

Strahlendes Strohgelb mit goldenen Reflexen; in der Nase ein frischer Meerduft nach Salz und etwas Jod, dazu klar erkennbare Trockenfrüchte und etwas Mandel; am Gaumen frisch, mineralisch und würzig, mit dem typischen Geschmack nach Bittermandeln und Biscotti.

Vinifikation

Die Reben wachsen an der Nordküste Sardiniens auf Sand- und Kalksteinböden. Die Lese erfolgt jeweils in den ersten zwei Septemberwochen. Der Most bleibt nach dem Anpressen 12 Stunden auf den Schalen liegen. Die Vergärung erfolgt in Stahltanks.

Traubensorten

100% Vermentino

Alkohol

13.5 %

Format

75 cl

BAGELLA MARIO

"Il primo sorso" - der erste Schluck. Das Weingut liegt an der Nordküste Sardiniens in der Gemeinde Sorso, in der Nähe der Städte Sassari und Alghero. Angebaut werden vor allem die für die Region typischen Rebsorten Vermentino, Cannonau, Moscato und Cagnulari. Das Terrain ist von sandigem und kalkhaltigem Boden geprägt, welcher den Weinen eine breite Mineralität verleiht. Die direkte Lage am Meer, mit den damit verbundenen salzigen Winden, geben den Weinen eine sanfte aber klar wahrnehmbare Salznote, welche sich vor allem im Abgang widerspiegelt.

<http://www.1sorso.it>