

# VERMENTINO

## Toscana IGT Weisswein



**Alkoholgehalt:** 13 % Vol.

**Rebsorten:** Ausschließlich Trauben von Vermentino (100%).

**Produktionsmethode:** Sobald die Trauben reif sind, werden sie nach einer aufmerksamen Auswahl sorgfältig von Hand gelesen. Dann werden sie leicht gequetscht und der Most wird vor der Gärung für ca. fünf Tage bei einer Temperatur von etwa 4°C natürlich geklärt. Es folgen die Gärung bei kontrollierter Temperatur von 18-20°C und eine Reifung von einigen Monaten in Edelstahlbehältern, danach die Vermarktung.

**Organoleptische Eigenschaften:**

- FARBE: blasses Strohgelb mit grünlichen Reflexen;
- DUFT: feines und blumiges Aroma mit guter aromatischer Nachhaltigkeit;
- GESCHMACK: frisch, harmonisch und sehr fruchtig.

**Passende Speisen:** dieser Wein findet seine ideale Verbindung mit Fischgerichten und hellem Fleisch, oder auch als Aperitif.

**Hinweise:** Serviertemperatur ungefähr 12-14°C.



---

Società Agricola "LA CROCE" dei F.lli Zari Soc. SEMPL.  
Loc. S. Agnese, 53011 CASTELLINA IN CHIANTI (Siena)  
Tel. e Fax. +39 0577 937936 / +39 0577 740668  
E-mail: [info@lacrocezari.it](mailto:info@lacrocezari.it) - Web: [www.lacrocezari.it](http://www.lacrocezari.it)  
P. Iva 00245220520 Cod. Fisc. 80000960528