



Capo Martino 2018

Le vin a une couleur jaune doré. Il présente des arômes de fruits mûrs et de fleurs séchées. On y retrouve des notes de vanille, de banane et de noisette. En bouche, il est velouté, harmonieux et a une longue persistance.

Producteur	Jermann
Type d'article	Vin blanc
Pays	Italie
Région	Frioul
Appellation	IGT
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	13.0000 %
Température de consommation	12° - 14°
Conservation	jusqu'en 2025
Cépages	Malvasia, Ribolla Gialla, Picolit
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	316146
Accord mets et vins	Pâtes, Crustacés, Poisson de mer



Vinification

Issu de raisins blancs traditionnels de la région du Frioul-Vénétie Julienne. Courte macération des raisins et fermentation alcoolique à basse température. Élevage pendant environ 12 à 16 mois en fûts de chêne.

Histoire

Ce qui commença avec Anton Jermann il y a 130 ans, Silvio Jermann reprenait en 1971. En 40 ans Silvio Jermann a renouvelé non seulement le vin de la région Friuli mais aussi le vin Italien.

