



## 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, Sivio Jermann reprenna en 1971. En 40 ans Silvio Jermann a renouvelé non seulement le vin de la région Friuli mais aussi le vin Italien.

