



Vermentino Costamolino 2025

Die Farbe des Weins ist strohgelb mit grünen Reflexen. In der Nase sind Aromen von Zitrusfrüchten, weisse Blüten und Melisse präsent. Am Gaumen frisch und fruchtig mit einem angenehmen und mittellangen Nachhall.

Produzent	Argiolas
Kategorie	Weisswein
Land	Italien
Region	Sardinien
Klassifizierung	DOC
Jahrgang	2025
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.5 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	2028 - 2029
Traubensorten	Vermentino
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	323160
Passt zu	mediterraner Küche, süss-sauren Gerichten, Krustentieren, Apéro



Vinifikation

Bei der Lese werden die Trauben genau selektioniert. Die Trauben werden dann nur leicht gepresst. Der Most wird auch auf ca. 12 °C gekühlt und danach gärt er bei ca. 17 °C für ca. 20 Tage. Nach einer kurzen Lagerung auf den Hefen wird der Wein bis vor der Abfüllung gekühlt gelagert.

Geschichte

Als Antonio Argiolas in den 1930er Jahren seine Weinberge sorgfältig nach Boden, Klima und Höhenlage auswählte, war er den sardischen Winzern seiner Zeit schon sehr weit voraus. Denn unabhängig von der lukrativen Massenweinproduktion lenkte er das Augenmerk seines Weingutes immer mehr gen Qualität, um charakterstarke und erschwingliche Spitzenweine auf Sardinien zu erzeugen, die Jahre später - und entgegen aller Erwartungen - die Weinmärkte der Welt eroberten.

