



Vermentino Costamolino 2024

Ce vin a une robe jaune paille aux reflets verts. Au nez, les arômes d'agrumes, de fleurs blanches et de mélisse sont présents. En bouche, le vin est frais et fruité avec une finale moyenne agréable.

Producteur	Argiolas
Type d'article	Vin blanc
Pays	Italie
Région	Sardaigne
Appellation	DOC
Millésime	2024
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	2027 - 2028
Cépages	Vermentino
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	321837
Accord mets et vins	Cuisine méditerranéenne, Plats aigres-doux, Crustacés, Apéritif



Vinification

Lors de la récolte, les raisins sont soigneusement sélectionnés, puis ne sont que légèrement pressés. Le moût est également refroidi à environ 12 °C, puis fermenté à environ 17 °C pendant près de 20 jours. Après un bref élevage sur lies, le vin est stocké au frais jusqu'à sa mise en bouteille.

Histoire

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.

