



## Vermentino Costamolino 2025

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                     | 2025                                                            |
| Format                        | 75 cl                                                           |
| Alcool                        | 13.5 %                                                          |
| Température de consommation   | 10° - 12°                                                       |
| Conservation                  | 2028 - 2029                                                     |
| Cépages                       | Vermentino                                                      |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites                                           |
| Numéro d'article              | 323160                                                          |
| 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.

