



Capo Martino 2013

Colore giallo dorato. Aromi di frutta matura e fiori secchi. Note di vaniglia, banane e nocciole. Al palato è vellutato e armonico con un finale lungo.

Produttore	Jermann
Categoria	Vino bianco
Paese	Italia
Regione	Venezia Giulia
Classificazione	IGT
Annata	2013
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Temperatura di degustazione	12° - 14°
Invecchiamento	fino a 2020
Vitigni	Malvasia, Ribolla Gialla, Picolit
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	30003263
Adatto a	Pasta, Pesce di mare, Crostacei



Vinificazione

Breve macerazione delle uve e fermentazione alcolica a basse temperature. Affinamento per circa 12-16 mesi in botti di rovere.

Storia

Quello che iniziò con il bisnonno Anton Jermann 130 anni fa, venne ripreso da Sivio Jermann nell' anno 1971. In 40 anni ha rinnovare soprattutto il vino friulano ma anche il vino italiano.

