

Produktpass	vom 07.12.2020
Bezeichnung	VILLA SOLAIS Vermentino
Qualität	DOC
Jahrgang	2019
Erzeuger	SANTADI
Region	SARDINIEN
Trauben	Vermentino (85%), Nuragus;
Gärungsmethode	Bei kontrollierter Temperatur; Edelstahl
Ausbaumethode	Edelstahltank
Geschmack	Angenehme fruchtige Nase, leicht mineralisch, voll am Gaumen, gute Struktur, etwas Bittertöne. Vorspeisen, Nudelgerichte mit Meeresgetier, Fischgerichte, helles Fleisch Welches Potential in einer verschlafenen" Genossenschaft stecken kann, beweist diese aus der südöstlichen Ecke Sardinien. Es wurde freigelegt von einem energischen Präsidenten (Antonio Pilloni), einem tatkräftigen Verwaltungsfachmann (Raffaele Cani) und einem tüchtigen jungen Önologen (Piero Sella), dem später Davide Pera gefolgt ist. Alle ihre Weine - ohne Ausnahme! - gehören heute zur unbestrittenen qualitativen Spitze Italiens."
Trinkempfehlung	Vorspeisen, Nudelgerichte mit Meeresgetier, Fischgerichte, helles Fleisch
Serviertemperatur	8 - 10°
Erzeuger-Info	Welches Potential in einer "verschlafenen" Genossenschaft stecken kann, beweist diese aus der südöstlichen Ecke Sardinien. Es wurde freigelegt von einem energischen Präsidenten (Antonio Pilloni), einem tatkräftigen Verwaltungsfachmann (Raffaele Cani) und einem tüchtigen jungen Önologen (Piero Sella), dem später Davide Pera gefolgt ist. Alle ihre Weine - ohne Ausnahme! - gehören heute zur unbestrittenen qualitativen Spitze Italiens.
Alk.-Gehalt in % vol.	13,60
Weinsäure in g/l	4,60
Restzucker in g/l	1,40
Schwefel (frei) in mg/l	35,00
Schwefel (gesamt) in mg/l	110,00
Nettoextrakt in g/l	23,20
Bio-Zertifikat?	Nein
Anmerkung	

Art.-Nr. bei IL NURAGHE *10050-19*