

Weinzentrale

EBERLE

2021 - Grattamacco Vermentino - Podere Grattamacco / Collemassari SPA.

Art.-Nr: 60613

Bio



Beschreibung:

Dieser exzellente Vermentino bringt gleich sein typisches Orts-Feeling-Parfüm von weißen Blüten, Flintstein, Asiatische Birne, Salzzitrone, aromatische Kräuter und rauchige Mineralität mit ins Glas. Am Gaumen ein Schmeichler von Wein, der mit jedem Schluck eine cremige Textur und eine Portion Italianità verbreitet. Frisch, anregend und sortentypisch. Mit mineralischem Zug im Finish. Ohne Schnickschnack. Ein Wein seines Terroirs!

Hersteller:

1977 erwarb Piermario Meletti Cavallari dieses wunderschöne Anwesen. Das Landgut Grattamacco war in den 1970er Jahren das zweite Weingut neben der Tenuta San Guido mit Weingärten zwischen Bolgheri und Castagneto Carducci. Der heutige Besitzer Claudio Tipa hat seinen Ruf als distinguiertes Bio-Weingut bewahrt.

Anbau:

In der toskanischen Maremma an der Etruskerküste liegt der bezaubernde Ort Castagneto Carducci und das berühmte Bio-Weingut Grattamacco.

Rebsorte Vermentino	Region Bolgheri	Alkoholgehalt 14 % Vol.	Trinktemperatur 10-12 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Bolgheri DOC	Restsüße 0,6	Ausbau Edelstahl & Holz
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Ton-Böden und Flysch-Ton, Kalkmergel	Trinkfenster 2022-2030	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Ökologischer Weinbau	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren JA

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu



Helles Fleisch
Gerichte



Salatkreationen



Fisch



Haute Cuisine



Meeresfrüchte



Vegetarische