



SARAGAT Vermentino IGP

ATZEI, SARDINIEN
ITALIEN

Charakteristik

Ich bin: frisch & mineralisch

Ich passe perfekt zu: Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch, sommerlichen Vorspeisen

Mein Geschmack erinnert an: Zitrusfrüchte, weiße Blüten, Kräuter, salzige Meeresbrise

Terroir

Herkunft: Sardinien

Boden: kalkhaltige, tonige Böden mit vulkanischem Einfluss vom Monte Arci

Ausbau

- Temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank mit ausgewählten Hefen. Batonnage im Stahltank für 40 Tage.
- Kein Holzeinsatz, um Frische und Sortentypizität zu bewahren

Das Weingut

Das Weingut Atzei liegt in Mogoro auf Sardinien und gehört zur renommierten Fantini-Gruppe. Die Weinberge befinden sich in der Alta Marmilla-Region, geprägt von kalkhaltigen Böden und vulkanischen Einflüssen des Monte Arci. Atzei verbindet moderne Kellertechnik mit traditionellem sardischem Rebsortenspiegel. Die Weine spiegeln die mediterrane Herkunft, Mineralität und Authentizität der Insel perfekt wider.

• **Jahresproduktion:** 1.500 HL

• **Rebsorten des Erzeugers:** Cannonau, Vermentino

GRUNDDATEN

Rebsorte:	Vermentino
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	Frisch, mineralisch, lebendig, zitrusbetont, floral, elegant, salzig, leicht, aromatisch.
Serviertemperatur:	10-12 °C
Verfügbare Formate:	0,75l
Artikel-Nr.:	860635

ANALYSEDATEN

Alkohol:	13 vol. %
Säure g/l:	5,7 g/l
Restsüße:	0,2 g/l

