



**DOGA**DELLE**CLAVULE**

---

---

**Costa Toscana IGT  
Vermentino**

---

---



<b>Erzeuger:</b>	<b>Weingut Doga delle Clavule</b>
<b>Herkunft:</b>	Toscana Provinz Grosseto Ortschaft Magliano
<b>Rebsorten:</b>	100% Vermentino
<b>Boden:</b>	Lockere, pliozäne Böden sedimentären Ursprungs
<b>Ausbau/Reife:</b>	15 bis 16 Tage Weißgärung bei einer kontrollierten Temperatur von 16-18°C. Ausbau im Edelstahl.
<b>Eigenschaften:</b>	Strohgelb. Sehr feiner Duft, mit Noten von wilden Blumen und gelbem Pfirsich. Erfrischende, sanfte Aromen. Ein Wein mit guter Struktur, präsender Säure und würzigen, mineralischen Noten; vielschichtig und interessant. Serviertemperatur: 10-12 °C
<b>Ideal zu:</b>	Hellem Fleisch, gebratenem Fisch, Meeresfrüchten.
<b>Besonderheiten:</b>	Vermentino ist eine Rebsorte ungewissen Ursprungs. Nach zahlreichen Forschungen vermutet man, dass sie eine Varietät der großen Malvasia von den Ostpyrenäen ist, die sich gegen Ende des 19. Jahrhunderts in Frankreich verbreitet hat. Von Frankreich wurde sie zur Küste der Maremma gebracht, wo sie sich akklimatisiert, und eigene Merkmale angenommen hat.