

DRINKS.

Vermentino Senz'altro bianco Maremma DOC Agricola del Nudo 2022 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	79991422
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane, Maremme
Embouteilleur	Agricola del Nudo, Azienda Agricola Stefano Bambagioni, Via delle sante Mariae 52, 58100 Grosseto, Italie
Marque	Nudo
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	2 mois
Dégustation	avec une fraîcheur prononcée, des fruits exotiques, de la bergamote juteuse, une légère minéralité et une acidité plaisante.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	à partir de 100% Vermentino
Etiquette	polychrome
Organique	Oui
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Non
--------	-----

Température de consommation	10-12 degrés
-----------------------------	--------------

Millésime	2022
-----------	------

En accord avec	cuisine asiatique, poissons & fruits de mer
----------------	---

Description

Lorsque l'œnologue suisse Roland Krebser a fait la connaissance du vignoble biologique de 2 hectares de l'agriculteur italien Stefano Bamburgioni, il savait qu'il avait trouvé quelque chose de très spécial. Le projet commun NUDO a vu le jour dans le but de proposer des vins authentiques, purs, honnêtes et simples provenant de la ferme biologique de la Maremme toscane. Dans un premier temps, ils ont produit quelques bouteilles à titre d'essai, qu'ils ont consommées eux-mêmes ou servies à des amis ou des invités du domaine. En 2012, la première production plus importante de 3000 bouteilles a suivi. Aujourd'hui, Roland Krebser et Stefano Bamburgioni proposent trois vins DOC et un vin IGT dans leur assortiment. Le Vermentino Senz'altro est produit à partir de raisins récoltés à la main et soigneusement sélectionnés. La fermentation du moût, qui dure trois semaines, se déroule à une température fraîche de 16°C avec l'utilisation de levures autochtones. Le vin reste ensuite en cuve en acier inoxydable et vieillit encore pendant deux mois sur lies fines avant d'être mis en bouteille.