

SAMAS ISOLA DEI NURAGHI IGT

 Agricola Punica

 Italien
Sardinien

 trocken

 80% Vermentino, 20% Chardonnay



ARTIKELBESCHREIBUNG

Vermentino und Chardonnay werden separat vinifiziert, erst 3 Monate vor Abschluss des Reifeprozesses verschnitten. Sein Bouquet lässt Noten von tropischen Früchten und Zitrus erkennen. Am Gaumen ist er sanft mit einer schönen Balance von feiner Mineralität und angenehmer Frische.



Speiseempfehlungen

Antipasti
Risotto
Seezunge/Wolfsbarsch gebraten/gegrillt



Genussempfehlung / Lagerfähigkeit

sehr gut
1-2 Jahre

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Edelstahltank 3 Monate in Beton 3 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8033675240145 8033675240152

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.0 %Vol
Säure	5.6 g/L
Restzucker	0.3 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben, Konservierungsstoffe (SULFITE), Säuerungsmittel (Weinsäure (L(+)-))
Energiegehalt	310 kJ / 74 kcal
Kohlenhydrate	0.6 g
Zuckergehalt	0.0 g
Ballaststoffe	0.0 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Konservierungsstoffe, enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Agricola Punica S.p.A. 09010 Santadi (CI) IT



AGRICOLA PUNICA

PRODUZENTEN-INFO

Das Weingut Agricola Punica - gegründet im Jahr 2002 - gehört inzwischen zu den bekanntesten Betrieben im italienischen Weinsektor. Es ist ein Joint Venture zwischen der berühmten Tenuta San Guido (Sassicaia) und der sardischen Cantina di Santadi, initiiert durch den legendären Önologen Giacomo Tachis, der für beide Weingüter beratend tätig war.