



## Cantina Santa Maria La Palma, Aragosta Vermentino di Sardegna, DOC, 2019, Sardinien

Italien - Sardinien

Besonders geeignet zu Fischgerichten und Krustentieren.

Jahrgang 2019 - 0,75 Liter - Vol 12,5%

Enthält Sulfite

€ 12,27 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 9,20**

**Artikel:** 2019 Aragosta Vermentino di Sardegna DOC Cantina Santa Maria La Palma

**Land:** Italien

**Anbaugebiet:** Sardinien

**Kategorie:** Weißwein trocken

**Klassifizierung:** DOC

**Erzeuger:** Cantina Santa Maria La Palma

**Rebsorte:** 100% Vermentino di Sardegna

**Beschreibung:** Strohgelb mit leichten Grünreflexen. Trocken aber nicht spitz, frisch, spritzig, sehr harmonisch, mit gutem Abgang von leichten Mandelnoten. Das Bouquet ist wenig, ausgewogen und markant, mit frischen, knackigen Aromen von reifen Äpfeln.

**Alkohol:** 12,5%

**Trinktemperatur:** 10 - 12 °C

**Serviervorschläge:** Besonders geeignet zu Fischgerichten und Krustentieren.

In den 1950er Jahren wurde im Einklang mit den landwirtschaftlichen Entwicklungsprogrammen ein ausgedehntes Gebiet, das als Weideland genutzt worden war, zur Bewirtschaftung mit Rebstöcken freigegeben. Nach Ansiedlung von Familien auf freien Flächen wurden zielstrebig die für Boden und Klima besten Kulturarten ermittelt. So zeigte sich schon bald die hervorragende Eignung dieser malerischen Landschaft zwischen dem Golf von Alghero und der Bucht von Porto Conte für den Qualitätsweinbau. Bereits in den ersten Jahren konnte eine ansprechende Qualität erzeugt werden, die nicht nur auf dem lokalen Markt, sondern auf der gesamten Insel wachsenden Anklang fand. Der Erfolg motivierte die Weinbauern zur Gründung einer eigenen Kellereigenossenschaft im Herzen des Anbaugebietes in der Ortschaft Santa Maria la Palma, die der Kellerei auch ihren Namen gab. Die Cantina Santa Maria La Palma hat heute rund 350 Genossenschaftsmitglieder und exportiert seine Weine in eine Vielzahl von Ländern.

Weinbereitung: Die Erträge sind begrenzt und liegen lediglich bei 130 kg/ha, obwohl gesetzlich nur eine Obergrenze von 200 kg/ha vorgeschrieben ist. Nach der Ernte erfolgt eine kontrollierte Gärung in Stahltanks. Es werden keine Eichenholzfässer eingesetzt. Der Wein wird jung und frisch abgefüllt und zum Verkauf freigegeben.

### Produktdetails

#### Zutaten/Allergene

**Allergene:** Sulfite

#### Weitere Angaben

**Ursprungsland:** Italien

**Unternehmen:** Cantina Santa Maria La Palma

**Anschrift:** Loc. Santa Maria la Palma - Alghero (SS) 07040 S. MARIA LA PALMA

Datenblatt : Cantina Santa Maria La Palma

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006  
Letzte Aktualisierung: 01.01.2021