



ballarino 2013

DOC Maremma Toscana Vermentino

100% Vermentino: teilweise auf der Schale vergoren, 12 Monate im Stahltank und Eichenfass gereift.

Grüngold in der Farbe, delikates Fruchtbukett mit Zitrus und Wiesenkräutern
Am Gaumen frisch, vielfältig, ausgewogen. Feine Mineralien mit würziger Frucht, Eleganz und Nachhall. Mit Fisch und Meeresfrüchten – zum Sonnenuntergang.

Rebsorte:	100% Vermentino
Weingut:	Valdonica – Sassofortino
Produktion:	3.800 Flaschen
Reifung:	6 Monate in Stahltanks und 6 Monate im Eichenfass (medium toast)
Verfeinerung:	12 Monate in Flasche
Lagerungspotential:	5 Jahre
Trinktemperatur:	12 – 13 Grad
Verschlussart:	Naturkork
Alkohol:	13%
Trockenextrakt:	16,00 g/l
pH-Wert:	3,64
Säuregehalt:	4,60 g/l

AWARDS

Wine Spectator: 89 Punkte

James Suckling: 90 Punkte “outstanding”

Gambero Rosso: 2 Gläser

Vini Buoni D’Italia: ** “outstanding”**

Wein-Plus: 90 Punkte



Valdonica Winery & Vineyard Residence

Via Dogana 1
58036 Sassofortino (Roccastrada), Grosseto – ITALY

P +39 0564 567 251
office@valdonica.com

M +39 340 847 8431
valdonica.com