



Capo Martino 2013

Colore giallo dorato. Aromi di frutta matura e fiori secchi. Note di vaniglia, banane e nocciole. Al palato è vellutato e armonico con un finale lungo.

Produttore	Jermann
Categoria	Vino bianco
Paese	Italia
Regione	Venezia Giulia
Classificazione	IGT
Annata	2013
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Temperatura di degustazione	12° - 14°
Invecchiamento	fino a 2020
Vitigni	Malvasia, Ribolla Gialla, Picolit
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	30003263
Adatto a	Pasta, Pesce di mare, Crostacei



Vinificazione

Breve macerazione delle uve e fermentazione alcolica a basse temperature. Affinamento per circa 12-16 mesi in botti di rovere.

Storia

Quello che iniziò con il bisnonno Anton Jermann 130 anni fa, venne ripreso da Sivio Jermann nell' anno 1971. In 40 anni è riuscito a rinnovare soprattutto il vino friulano ma anche il vino italiano.

