



VERMENTINO
der Spätsommer-
Traum

VERMENTINO – der Spätsommer-Traum

Angenehm, so ein Tag im Spätsommer. Die Sonne schickt noch immer ihre wärmenden Strahlen. Das Licht hat einen milden, goldenen Glanz, das quirlige Treiben des Hochsommers weicht einem beschaulicheren Flanieren und Verweilen. Der Urlaub ist noch nicht lange her. Wenn die Reise nach **Sardinien** oder in die **toskanische Maremma** ging, sind Sie sicher dem Vermentino schon einmal begegnet.

Bei dieser sehr alten Rebsorte lässt sich ihre genaue **Herkunft** nicht mehr bestimmen, in Italien wird sie seit dem 16. Jahrhundert erwähnt. Ihre größte Verbreitung hat sie mit 4.500 Hektar Anbaufläche tatsächlich auf Sardinien, in ganz Italien sind es rund 6.000 Hektar.

Die ligurische Pigato-Traube und die piemontesische Favorita sind laut DNA-Analysen mit dem Vermentino identisch. In Frankreich kennt man ihn als Rolle, Malvoisie de Corse oder Vermentinu (auf Korsika) – vielleicht haben Sie also schon Vermentino getrunken, ohne es zu wissen.

Der **Vermentino** ist immer noch ein Geheimtipp, obwohl er in den letzten zehn, fünfzehn Jahren stark an Bedeutung gewonnen hat, vor allem in der toskanischen Maremma. Kein Wunder, denn aus den eher spät reifenden Vermentino-Trauben lassen sich **vielschichtige und intensive Weine** zaubern, die hervorragend die maritime Fischküche, aber auch Pasta, Risotto und Gerichte mit hellem Fleisch begleiten. Mit seinem geschmeidigen Körper hat er einen hervorragenden Trinkfluss und ist viel mehr als ein leichter Sommerwein!

Lassen Sie Ihre Urlaubsgedanken Revue passieren oder träumen Sie sich nach Sardinien oder in die Maremma – in unserem **Angebots-Paket VERMENTINO – der Spätsommer-Traum** finden Sie 4 sardische und 2 toskanische Vermentinos.

Zum Probieren – nur wenige Flaschen: **Bolgheri Vermentino DOC 2022 BIO** von **Grattamacco** – maximal 3 Flaschen pro Kunde! (nicht im Spätsommertraum-Paket!)



*Kühle
Williamsbirne
in der Nase
feine Säure und
feuriger Körper
bei guter
Stoffigkeit,
viel Wein
für's Geld!*



**Vermentino
di Sardegna
DOC
Villa Solais
2023**
statt 9,80 €
**für 8,20 €*
10,93 €/l**



*Angenehme
Aromen von
Apfel, Zitrus
und Aprikose,
dazu zarte
Salzigkeit
und Frische,
Ausgewogenheit
und Finesse,
der 100%
Sortentypische!*



**Vermentino
di Sardegna
DOC
Cala Silente
2023**
statt 14,20 €
**für 11,90 €*
15,87 €/l**



Cantina Santadi





Antonio, Francesca und
Valentina Argiolas



Fruchtkorb
mit Aprikosen,
Ananas und Birnen,
erfrischend mit
zart herben Zitrus-
noten, rund und
vollmundig,
der Alleskönner!



**Vermentino
di Sardegna
DOC
Costamolino
2023**

statt 14,60 €
**für 12,50 €*
16,67 €/l**

*Komplexe
Fruchtigkeit mit
viel Finesse.
Teilweise in kleinen
Holzfässern
ausgebaut.
Hoch prämiert,
das „Must-have“
bis in den
späten Herbst!*



**Vermentino
di Sardegna
DOC
Is Argiolas
2023**

statt 20,50 €
**für 16,90 €*
22,53 €/l**





Noten von
Lindenblüten
und Birne, feine
Kräuterwürze
und Mineralik.
Rund, lang
und mit guter
Säurestruktur,
der Preisknüller!



**Maremma
Toscana
DOC
Melacce
2023 BIO**
statt 13,90 €
für 11,50 €*
15,33 €/l



Von den
ältesten
Vermentino-
Stöcken des
Weinguts.
Quitten, Birnen
und Rosmarin.
9 Monate
in großen
Eichenfässern,
der gehaltvolle
Begleiter zum
ganzen Menü!

**Montecucco
Vermentino
DOC
Irisse
2022 BIO**
statt 18,90 €
für 15,90 €*
21,20 €/l



Castello Colle Massari



Aus den ältesten Vermentino-Lagen von Bolgheri, von 36 Jahre alten Reben auf nur 2,9 Hektar. Ausgebaut in Edelstahl und zum Teil in Barriques mit häufiger Bâtonnage der Feinhefe, was ihm eine feine, cremige Textur verleiht. Er verführt mit einem Hauch Quitten, feinen Birnennoten, weißen Blüten, dazu Feuerstein und eine Spur von salziger Mineralität. Höchst elegant, trocken und zart, geradezu das Gegenteil eines weißen Blockbusters!



**Der
Grattamacco-
Bolgheri
Vermentino
DOC
2022 BIO
zum
Probieren
49,90 €***
66,53 €/l
pro Kunde
maximal
3 Flaschen

Die erfolgreiche Winzergenossenschaft, der kultivierte Familienbetrieb, die Unternehmer und der Bolgheri-Pionier

Die **Cantina Santadi**, die 1960 im Sulcis-Gebiet im äußersten Südwesten Sardinien gegründet wurde, steht seit Mitte der 1980er Jahre als Aushängeschild für den sardischen Weinbau. Ihr Renommée erfuhr die **Winzergenossenschaft** durch die Gewinnung des toskanischen Önologen Giacomo Tachis, der 1984 mit seinem Terre Brune international für Aufsehen sorgte. Heute bewirtschaften etwa 300 Mitglieder die 600 Hektar Weinberge.

www.GARIBALDI.de/winzer/santadi

Antonio **Argiolas**, der 1938 das Weingut in Serdiana im Süden Sardinien begründete, wurde 102 Jahre alt. Bis heute kultivieren die Enkel Valentina, Francesca und Antonio in ihrem **Familienbetrieb** auf 230 Hektar ausschließlich einheimische Rebsorten. Mit dem ebenfalls von Tachis Ende der 1980er Jahre kreierten Turriga wurde schließlich der internationale Ruhm begründet, die Weißweine der Kellerei finden ebenfalls höchste Anerkennungen.

www.GARIBALDI.de/winzer/argiolas

Es brauchte die visionäre Pionierarbeit des **Unternehmers** Claudio Tipa und seiner Schwester Maria Iris, die sich 1998 mit dem mittelalterlichen Landgut Colle Massari den Traum vom eigenen Weingut in der eher unbekannt, malerischen toskanischen Hügellandschaft erfüllten. Beide aus einer sehr erfolgreichen Familie waren die Bio-Vorreiter der Maremma. Der Gambero Rosso verlieh Ihnen 2014 den Titel „Weingut des Jahres“.

www.GARIBALDI.de/winzer/colle-massari

Grattamacco auf einer Anhöhe zwischen Castagneto Carducci und Bolgheri, war nach Sassicaia 1977 der zweite **Bolgheri-Pionier**. Seit 2002 ist es Teil des Weinuniversums von Claudio Tipa, der auch hier auf biologisch umgestellt hat. Bekannt ist der Betrieb durch seinen roten Supertoskaner Grattamacco. Der feine Vermentino Grattamacco gehört zu den besten Weißweinen der Toskana.

www.GARIBALDI.de/winzer/grattamacco



**VERMENTINO –
der Spätsommer-Traum**
4 sardische und 2 toskanische
Vermentino-Weine
in einem attraktiven Probierpaket

Statt 91,90 €
**für 74,90 €*
16,64 €/l**
Sie sparen 17,00 €.

In allen GARIBALDI-Läden
Telefon 089/35 63 61-16
Fax 089/359 29 29
Bestellung@GARIBALDI.de
www.GARIBALDI.de

* Sonderpreise gültig bis 7.10.2024, nicht mit anderen Aktionen und Rabatten kombinierbar