



2022 Sauvignon Blanc Prail

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Sauvignon blanc typique du Tyrol du Sud

Description:

Sur les coteaux frais et calcaires, le sauvignon développe une élégance et une richesse d'arômes. Il doit cette caractéristique à sa maturité. Une partie de la fermentation a lieu dans des cuves en inox et une partie du moût fermente dans de grands fûts en bois. Après une phase de maturation séparée de 6 mois sur lies fines, les vins sont assemblés et mis en bouteille avec précaution.

Note de dégustation:

Jaune pâle aux accents tirant sur le vert. Nez expressif révélant des notes de pamplemousse, de groseilles à maquereau et de fleurs de sureau. Vivacité et fruité enchanteurs dans la bouche aux arômes d'agrumes sur une pointe de sauge, concentré et ciselé, finale délicatement minérale et d'une longue persistance.

Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

| | |
|------------------------|----------------------|
| Pays d'origine: | Italie |
| Région: | Trentin-Haut Adige |
| Producteur: | Schreckbichl |
| Notation(s): | Score 18/20 |
| Elevage: | 6 Mois en Foudre |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 14.0 % |
| Cépage(s): | 100% Sauvignon Blanc |
| Référence: | 1262922 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sauvignon Blanc Prail

Südtirol Alto Adige DOC
Schreckbichl Colterenzio

| | |
|---------------------|-----------------------------|
| Origine: | Italie |
| Notation(s): | Score 18/20 |
| Cépage(s): | 100% Sauvignon Blanc |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | 6 Mois en Foudre |
| Vol. alcool: | 14.0 % |
| Service: | Frais, entre 9 et 12 degrés |