



Sauvignon Blanc

Lake & Sonoma Counties, Starmont Vineyards

Sauvignon Blanc aromatico della contea di Sonoma

Beschreibung:

Le uve provengono dalle contee di Lake e Sonoma, nella regione vinicola californiana della North Coast, e ogni componente apporta il proprio carattere distintivo alla miscela finale. La fermentazione è avvenuta in una combinazione di botti e serbatoi di acciaio inossidabile, seguita da un affinamento di pochi mesi in botti di rovere neutre.

Degustationsnotiz:

Giallo pallido. Delicato bouquet di agrumi, citronella, pompelmo rosa e primula. Al palato è succoso, vivace e armonioso, con un estratto delicatamente pepato e un corpo snello. Finale aromatico di guava, litchi e tè verde freddo.

Ideale con:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese di origine: Stati Uniti

Appellation: Ncoas

Produzent: Starmont Vineyards

Allevamento: 4 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.2%

Varietà d'uva: 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1189122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Lake & Sonoma Counties
Starmont Vineyards

Herkunft:	Stati Uniti
Valutazioni:	Wine Enthusiast 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	4 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	12.2%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi