



Verdejo Rueda DO

Rolland & Galarreta

Un Verdejo biologico della regione di Rueda□.

Descrizione:

Con questo vino, la star dell'enologia di Bordeaux Michel Rolland dimostra ancora una volta la sua passione e il suo know-how. Con Javier Galarreta, ha creato un seducente vino bianco, maturato per 2 mesi in barrique, particolarmente delizioso con pesce e crostacei.

Profilo aromatico:

Giallo dorato brillante con riflessi verdi. Naso seducente di agrumi canditi, pesca bianca e frutta tropicale (mango e ananas), con note di mela cotogna, fiori bianchi e un accenno di vaniglia. Al palato è corposo, con un bell'equilibrio tra la dolcezza mielosa della frutta e le note agrumate. Fiori d'arancio e citronella nel finale esotico.

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.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Paese di origine: Spagna

Vol. alcolici: 13.0%

Numero articolo: 0746422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Verdejo Rueda DO

Rolland & Galarreta

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Score 18/20
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.