



Suadens

Bianco Campania IGP, Nativ

Un blend di grandi vitigni campani

Beschreibung:

I terreni vulcanici delle colline irpine in Campania conferiscono un'interessante mineralità a questo blend estremamente ben strutturato di Fiano, Greco Nero e Falanghina. È una vera e propria esplosione di frutta con sottili note di barrique, che rivela un'altra delle sue molte sfaccettature a ogni nuovo sorso. Un accompagnamento assolutamente divino per piatti di pesce e antipasti raffinati.

Degustationsnotiz:

Giallo chiaro con riflessi dorati e verdi. Il bouquet fruttato e floreale si sviluppa gradualmente con note di frutto della passione e ananas, seguite da un accenno di citronella e fiori bianchi, e poi da una nota di pepe rosso. L'attacco morbido lascia il posto a un fruttato esuberante, ora anche con agrumi e scorza d'arancia, bella freschezza; finale espressivo e perfettamente equilibrato.

Ideale con:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Italia

Produzent: Nativ

Allevamento: 3 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 33.33% Falanghina, 33.33% Greco di Tufo, 33.33% Fiano

Artikelnummer: 0909222

Einstekkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Suadens

Bianco Campania IGP
Nativ

Herkunft: Italia
Valutazioni: Luca Maroni 99/100, Score 17.5/20
Varietà d'uva: 33.33% Falanghina, 33.33% Greco di Tufo,
33.33% Fiano
Da bere: Pronto da bere
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 3 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 13.0%
Servier: Fresco, tra 9 e 12 gradi