



Doble o Nada Verdejo

Rueda DO, Bodegas Yllera

Sembra di essere in vacanza in Spagna

Descrizione:

Le uve provengono da viti di età fino a 40 anni, raccolte al fresco della notte e lavorate con cura. Viene utilizzato esclusivamente il succo della prima spremitura: privo di sostanze amare, dal gusto netto e meravigliosamente preciso. Un Verdejo fresco e aromatico, con una delicata nota speziata e una consistenza elegante.

Profilo aromatico:

Giallo paglierino brillante con riflessi verdi. Incantevoli note di fiori di agrumi, mela verde, pompelmo rosa, citronella e bergamotto, con tocchi di frutta a nocciolo gialla, prato primaverile e un accenno di fiori d'arancio. Delicato, con un'acidità sottile ma presente che gli conferisce grande freschezza. Palato ampio con una tavolozza aromatica meravigliosamente armoniosa.

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

Produttore: Bodegas Yllera

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 85.06% Verdejo, 9.06% Sauvignon Blanc, 2.96% Viognier, 2.29% Chardonnay, 0.63%

Numero articolo: 1251725

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Doble o Nada Verdejo

Rueda DO
Bodegas Yllera

Herkunft: Spagna
Valutazioni: Score 18/20
Varietà d'uva: 85.06% Verdejo, 9.06% Sauvignon Blanc, 2.96% Viognier, 2.29% Chardonnay, 0.63% Viura
Da bere: Pronto da bere
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: in vasche d'acciaio inox
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.