



Sauvignon Blanc Single Vineyard

Valle de Casablanca DO, Viña Errázuriz

Questo Sauvignon Blanc è un'opera d'arte

Descrizione:

La Valle di Casablanca, situata lungo il Pacifico, è il paradiso cileno dei vini bianchi. Questo Sauvignon Blanc proveniente dalla singola parcella "La Escultura" ne è una perfetta dimostrazione: freschezza cristallina e una fantastica tavolozza di aromi, con note di agrumi e frutta esotica. Si tratta senza dubbio di un vero e proprio gioiello di Errázuriz, la tenuta simbolo del Cile che, nel 2016, è stata classificata per la quarta volta consecutiva nella Top 100 delle migliori tenute al mondo dalla rivista Wine & Spirits.

Profilo aromatico:

Giallo chiaro con riflessi verdognoli. Il pompelmo domina il tipico naso del Sauvignon Blanc, con note di ortica, scorza di limone e un accenno di menta. Molto vivace e fresco al palato, con aromi di agrumi e poco succo di sambuco, di grande intensità, non vacilla fino al finale da sogno.

Abbinamenti:

Questo vino si abbina a ceviche, carpaccio di tonno e avocado, ma anche a frutti di mare e zucchine grigliate.

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: Cile

Denominazione: Vallée de Casablanca

Produttore: Viña Errázuriz

Produzione: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.5%

Maturità di degustazione: pronto fino al 2027

Uva: 100% Sauvignon Blanc

Numero articolo: 0624325

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Sauvignon Blanc Single Vineyard

Valle de Casablanca DO
Viña Errázuriz

Paese di origine: Cile
Valutazioni: Score 18/20
Uva: 100% Sauvignon Blanc
Maturità di degustazione: pronto fino al 2027
Viticultura: Tradizionale
Produzione: in barrique
Gradazione alcolica: 12.5%
Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.