



Fumé Blanc

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Il grande classico bianco di Mondavi

Beschreibung:

Il Sauvignon Blanc passa un breve periodo in botti di rovere, ma invece di rivelare gli aromi tipicamente burrosi di uno Chardonnay, questo invecchiamento gli conferisce una maturazione caratteristica e sottile. Impressionato dai bianchi della Loira, Robert Mondavi importò questo know-how negli Stati Uniti e definì uno stile particolare, totalmente innovativo per un'azienda californiana. Il Sauvignon Blanc si sposa a meraviglia con il pesce e i frutti di mare.

Degustationsnotiz:

Giallo chiaro con tenui riflessi verdi. Sentori di agrumi e citronella arricchiscono il delicato bouquet di uva spina, fiori di camomilla essiccati ed estratto di tè verde. Sottili sfumature pepate e mineralità sostenuta a metà palato. Finale concentrato con aromi di primula, erba cipollina e legno di sandalo.

Ideale con:

Servite questo vino con salmone, frutti di mare, gamberi, scampi o insalata di tonno. Si abbina magnificamente anche al pollame e a un pezzo di vitello delicatamente arrostito.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese di origine: Stati Uniti

Appellation: Ncoas

Produttore: Robert Mondavi Winery

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2026

Varietà d'uva: Sauvignon Blanc, Sémillon

Artikelnummer: 0415519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Fumé Blanc

Napa Valley
Robert Mondavi Winery

Herkunft:	Stati Uniti
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Sauvignon Blanc, Sémillon
Da bere:	da subito fino al 2026
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi