



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 vino bianco estremamente ben strutturato. Il Suadens è un blend di tre grandi vitigni del Sud Italia: Fiano di Avellino, Greco di Tufo e Falanghina. È una vera e propria esplosione di frutta con sottili sentori di botte, che rivela un'altra delle sue molte sfaccettature a ogni nuovo sorso. Un accompagnamento assolutamente divino per i vostri piatti di pesce e antipasti raffinati.

Degustationsnotiz:

Giallo chiaro con accenti verdi. Bouquet leggermente esotico che combina note di mango, ananas e pesca bianca, con un accenno di tè verde e fragranti fiori d'acacia. L'attacco morbido lascia il posto ad aromi molto avvincenti, intensamente fruttati, ora anche con note di frutta candita e tocchi minerali, molto espressivi e concentrati; gli aromi persistono nel lungo finale, leggermente salato.

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

Produttore: Nativ

Allevamento: 3 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 30% Greco di Tufo, 30% Falanghina, 25% Fiano, 10% Moscato, 5% Malvasia

Artikelnummer: 0909223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Suadens

Bianco Campania IGP
Nativ

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 99/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	30% Greco di Tufo, 30% Falanghina, 25% Fiano, 10% Moscato, 5% Malvasia
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	3 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi