



Sauvignon Blanc

Paso Robles, Daou Vineyards

Il Sauvignon Blanc di Daou è divino con il pesce

Beschreibung:

La regione vinicola di Paso Robles, ancora poco conosciuta, è in piena espansione e si trova a metà strada tra San Francisco e Los Angeles. Beneficia di un microclima unico che produce Sauvignon Blanc di alta qualità: giornate calde e notti fresche che preservano l'acidità naturale delle uve e gli aromi vivaci.

Degustationsnotiz:

Giallo chiaro con riflessi verde lime. Profumo di uva spina matura, litchi e tè verde freddo. Palato succoso e vivace, estratto pepato e corpo medio. Finale concentrato con delicati aromi di carambola, citronella e dragoncello.

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.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese di origine: Stati Uniti

Appellation: Costa centrale

Produttore: Daou Vineyards

Allevamento: 7 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1185320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Paso Robles
Daou Vineyards

Herkunft:	Stati Uniti
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	7 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi