

Illumination

Sauvignon Blanc, Napa Valley - Sonoma County, Quintessa

Quando Napa incontra Sonoma: un Sauvignon dalla brillantezza abbagliante

Beschreibung:

L'illuminazione descrive il colore brillante e mutevole delle uve Sauvignon Blanc mature nel vigneto - il magnifico gioco di colori della natura. Le uve provengono sia dalla Napa Valley che dalla Sonoma Valley, dove vengono raccolte a mano e fatte maturare rigorosamente in base alle loro parcelle. Questo vino contiene non solo Sauvignon Blanc, ma anche una grande percentuale di Sauvignon Blanc Musqué, una variante ancora più aromatica del classico Sauvignon, e una piccola percentuale di Sémillon, il classico vitigno di Sauternes. Fermentato con lieviti selvatici e maturato in diverse vasche di fermentazione per produrre un vino distintivo. Illumination ha un'enorme intensità aromatica, profondità e consistenza. Pompelmo, pesca bianca e aromi floreali si combinano con essenze erbacee. Una percepibile mineralità rinfresca il palato, mentre il finale è incredibilmente lungo.

Degustationsnotiz:

Intenso bouquet di mele secche, con note di ananas, limone e miele di tiglio. Palato medio untuoso, vivace ed equilibrato. Mineralità di supporto nel finale aromatico di fiori bianchi e frutta gialla.

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: Stati Uniti Appellation: Ncoas

Produzent: Napa Valley - Sonoma County

Allevamento: in barrique Viticoltura: Tradizionale Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 90% Sauvignon Blanc, 10% Sémillon

Artikelnummer: 1206723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Illumination

Sauvignon Blanc Napa Valley - Sonoma County

Herkunft: Stati Uniti

Valutazioni: Wine Spectator 95/100, Decanter 95/100, Score

19/20

Varietà d'uva: 90% Sauvignon Blanc, 10% Sémillon

Weinbau: Tradizionale Allevamento: in barrique Vol. alcolici: 13.5%

Servier: Fresco, tra 9 e 12 gradi