



Sauvignon Blanc Prail

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Sauvignon Blanc tipico dell'Alto Adige

Beschreibung:

Sui pendii freschi e gessosi, il Sauvignon Blanc sviluppa un'eleganza e una ricchezza di aromi. Deve questa caratteristica alla sua maturità. Parte della fermentazione avviene in tini di acciaio inox e parte del mosto fermenta in grandi botti di legno. Dopo una fase di maturazione separata di 6 mesi sulle fecce fini, i vini vengono accuratamente assemblati e imbottigliati.

Degustationsnotiz:

Giallo pallido con accenti verdi. Naso espressivo che rivela note di pompelmo, uva spina e fiori di sambuco. Incantevole vivacità e fruttuosità al palato con aromi di agrumi su un accenno di salvia, concentrato e cesellato, finale delicatamente minerale con lunga persistenza.

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: Schreckbichl Colterenzio

Allevamento: 6 Mesi in grandi botti di legno

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Varietà d'uva: 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1262922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Sauvignon Blanc Prail

Südtirol Alto Adige DOC
Schreckbichl Colterenzio

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	6 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi