



Taleia

Sauvignon Blanc, Costers del Segre DO, Castell d'Encus

Prelibatezza bianca dei Pirenei

Beschreibung:

Il metodo di viticoltura di Raul Bobet è caratterizzato da un alto livello di know-how scientifico, da una profonda fiducia nel suo intuito e da un uso sostenibile dei suoi vigneti d'alta quota con un alto livello di artigianalità. Fermentato in parte in acciaio, in parte in rovere francese e affinato a lungo sui lieviti, questo Sauvignon Blanc mostra chiaramente la firma del visionario enologo: l'aroma non è kitsch e rumoroso, ma discreto e profondo, la struttura è ampia, il sapore intenso e l'acidità meravigliosamente vivace. Un'interpretazione del tutto personale del Sauvignon, in cui la mineralità di un nobile vino bianco della Loira si combina in modo unico con la potenza e la speziatura di un buon Bordeaux Blanc.

Degustationsnotiz:

Giallo chiaro brillante. Agrumi freschi al naso, profondo e gessoso, con sfumature fredde di scorza di lime e tè verde, oltre a note minerali di pietra bagnata. Il palato è altrettanto complesso, con agrumi e spezie affumicate che si fondono perfettamente. L'affinamento in botte è solo sottilmente presente, ma conferisce al vino una struttura molto precisa e gli conferisce potenza e profondità. Una bella potenza di frutta e una magnifica acidità che riempie il palato fino al lungo finale delicatamente salino.

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:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine: Spagna

Produzent: Costers del Segre DO

Vol. alcolici: 13.0%

Artikelnummer: 1278321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Taleia

Sauvignon Blanc
Costers del Segre DO

Herkunft:

Spagna

Valutazioni:

Score 18.5/20

Vol. alcolici:

13.0%

Servier:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.