



Sauvignon Blanc Aylin

Leyda Valle de San Antonio, Viña Polkura

Dalla culla cilena del Sauvignon Blanc

Beschreibung:

Sven Bruchfeld pressa questo vivace Sauvignon Blanc dal forte carattere minerale e dall'ispirata tipicità del terroir nella Valle de San Antonio, la regione più fresca del Cile centrale, a pochi chilometri dall'Oceano Pacifico. Il nome Aylin significa "chiarezza e trasparenza" nella lingua indigena Mapuche - ed è proprio questo l'obiettivo dello specialista di vini rossi, che dimostra il suo virtuosismo anche con i vini bianchi.

Degustationsnotiz:

Giallo oro pallido con riflessi verdognoli. Naso espressivo tipico del Sauvignon Blanc, con note di scorza di lime, pesca bianca e grani di pepe verde, oltre a sfumature fruttate esotiche di guava e litchi. Al palato, agrumi maturi, pomelo e bergamotto, con note di fiori di sambuco e prato primaverile. Un discreto profumo di erba appena tagliata lascia il posto a un'intensa dolcezza di frutta tropicale. Un esempio da manuale di Sauvignon Blanc della costa pacifica del Cile, irresistibile fino al finale fruttato e aromatico.

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: Cile

Produttore: Viña Polkura

Allevamento: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1309324

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Sauvignon Blanc Aylin

Leyda Valle de San Antonio
Viña Polkura

Herkunft:	Cile
Valutazioni:	Parker 89/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi