



Sentium

Sauvignon Blanc, Mendocino, Sentium Wines

Un Sauvignon Blanc di quarta generazione

Beschreibung:

Dietro Sentium c'è la talentuosa nuova generazione della famosa famiglia Mondavi, in particolare Chiara e Dante, che investono molta energia nel progetto. In termini di quantità, l'impero vinicolo non vuole più competere sul grande palcoscenico: ciò che i Mondavi fanno oggi è piccolo, raffinato e di alta qualità senza compromessi. Nell'Alexander Valley, nella contea di Sonoma, hanno trovato antichi vitigni di Sauvignon che, grazie alla perfetta combinazione climatica tra il sole californiano e la freschezza del Pacifico, offrono una qualità eccellente. Anche ciò che segue è di altissimo livello: le uve vengono lavorate nella cantina di famiglia "Continuum" a Napa, situata nell'elegante Pritchard Hill e dotata delle migliori attrezzature. Profumo di melone, pesca bianca e ananas al palato, intenso e allo stesso tempo elegante, con una delicata acidità matura, un magnifico mix di pienezza e freschezza, così lineare e con una splendida persistenza grazie ai freschi venti del Pacifico. "High-end, ma raro": sono state imbottigliate solo 5000 bottiglie.

Degustationsnotiz:

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 UnitiAppellation:NcoasProduzent:MendocinoAllevamento:9 Mesi in barriqueViticoltura:Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 93% Sauvignon Blanc, 7% Sémillon

Artikelnummer: 1383022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Sentium

Sauvignon Blanc Mendocino

Herkunft: Stati Uniti

Valutazioni: James Suckling 94/100, Score 19/20 Varietà d'uva: 93% Sauvignon Blanc, 7% Sémillon

Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 9 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 13.0%

Servier: Fresco, tra 9 e 12 gradi