



## 2018 Sauvignon Blanc Aveta

Napa Valley, Stag's Leap Wine Cellars

Perfetto per pesce e frutti di mare

### Descrizione del vino:

Marcus Notaro di Stag's Leap è uno dei più noti produttori di vino della Napa Valley, famoso per i suoi notevoli vini rossi. Da parte mia, consiglio il suo bianco. Aveta è invecchiato per otto mesi in barrique. Un Sauvignon Blanc complesso e armonioso".

### Abbinamenti:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

### Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>Paese d'origine:</b>     | US                                       |
| <b>Regione:</b>             | Californie                               |
| <b>Sottoregione:</b>        | North Coast                              |
| <b>Produttore:</b>          | Stag's Leap Wine Cellars                 |
| <b>Valutazioni:</b>         | Parker 90/100                            |
| <b>Vinificazione:</b>       | 6 Mesi in Barrique                       |
| <b>Viticultura:</b>         | Tradizionale                             |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 14.0 %                                   |
| <b>Maturità:</b>            | fino a 2025                              |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 92% Sauvignon Blanc, 8% Sauvignon Musque |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 1031218                                  |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Sauvignon Blanc Aveta

Napa Valley

Stag's Leap Wine Cellars

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>Origine:</b>             | US                                       |
| <b>Valutazioni:</b>         | Parker 90/100                            |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 92% Sauvignon Blanc, 8% Sauvignon Musque |
| <b>Maturità:</b>            | fino a 2025                              |
| <b>Viticoltura:</b>         | Tradizionale                             |
| <b>Vinificazione:</b>       | 6 Mesi in Barrique                       |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 14.0 %                                   |
| <b>Servizio:</b>            | Fresco, tra 9 e 12 gradi                 |