



2019 Cenit Blanco

Tierra del Vino de Zamora DO, Bodegas Cenit

La potenza del Toro e l'eleganza della Ribera del Duero

Descrizione del vino:

La potenza del Toro e l'eleganza della Ribera del Duero. Nella ricerca di terroir unici, in questa regione di produzione sono stati scoperti vitigni ultracentenari, molti dei quali sopravvissuti alla crisi della fillossera. Viti molto vecchie, nodose e prive di traliccio.

Nota di degustazione:

Giallo chiaro brillante con riflessi verdognoli. Bouquet sottile di agrumi, mela cotogna, mela gialla e melissa. Al palato, bella profondità minerale, con note di agrumi, un accenno di frutta a nocciolo e sentori di camomilla e fiori di gelsomino. Tanta finezza, fascino e classe, oltre a un'armonia senza pari. Il lungo finale delicatamente speziato rivela il grande potenziale di questa straordinaria Doña Blanca.

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

Paese d'origine:

Spagna

Regione:

Castiglia-León

Produttore:

Bodegas Cenit

Valutazioni:

Guía Peñín 91/100, Score 19/20

Vinificazione:

4 Mesi in Barrique

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

fino a 2032

Varietà d'uva:

100% Doña Blanca

Numero di articolo:

1079219

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cenit Blanco

Tierra del Vino de Zamora DO
Bodegas Cenit

| | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| Origine: | Spagna |
| Valutazioni: | Guía Peñín 91/100, Score 19/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Doña Blanca |
| Maturità: | fino a 2032 |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 4 Mesi in Barrique |
| Gradazione alcolica: | 13.5 % |
| Servizio: | Fresco, tra 9 e 12 gradi |