



2018 Collection Blanco

Alentejano IG, Herdade Arrepiado Velho

Nota di degustazione:

Giallo paglierino brillante. Naso aperto e profondo di agrumi con sottili note tostate di botte. Al palato è pieno e succoso, ricco e pieno di pressione, con acidità contenuta. Meravigliosamente fruttato, rivela in egual misura magnifici aromi di brioche e una bella freschezza. Il lungo finale è impressionante.

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:	PT
Regione:	Alentejo
Sottoregione:	Alentejo
Produttore:	Arrepiado
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2025
Varietà d'uva:	70% Antão Vaz, 15% Chardonnay, 15% Riesling
Numero di articolo:	1096718

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Collection Blanco

Alentejano IG
Herdade Arrepiado Velho

Origine:	PT
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	70% Antão Vaz, 15% Chardonnay, 15% Riesling
Maturità:	fino a 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi