



2019 Fumé Blanc

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Il grande classico bianco di Mondavi

Descrizione del vino:

Il Sauvignon Blanc trascorre un breve periodo in botti di rovere, ma anziché rivelare gli aromi tipicamente burrosi di uno Chardonnay, questo invecchiamento gli conferisce una maturazione caratteristica e sottile. Impressionato dai bianchi della Loira, Robert Mondavi importò questo know-how negli Stati Uniti e definì uno stile particolare, totalmente innovativo per un'azienda californiana. Il Sauvignon Blanc si sposa a meraviglia con il pesce e i frutti di mare.

Nota di degustazione:

Giallo chiaro con tenui riflessi verdi. Sentori di agrumi e citronella arricchiscono il delicato bouquet di uva spina, fiori di camomilla essiccati ed estratto di tè verde. Sottili sfumature pepate e mineralità sostenuta a metà palato. Finale concentrato con aromi di primula, erba cipollina e legno di sandalo.

Abbinamenti:

Servite questo vino con salmone, frutti di mare, gamberi, scampi o insalata di tonno. Si abbina magnificamente anche al pollame e a un pezzo di vitello delicatamente arrostito.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	Stati Uniti
Regione:	Californie
Sottoregione:	North Coast
Produttore:	Mondavi
Valutazioni:	Score 18.5/20
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	Sauvignon Blanc, Sémillon
Numero di articolo:	0415519

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Fumé Blanc

Napa Valley
Robert Mondavi Winery

Origine:	Stati Uniti
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Sauvignon Blanc, Sémillon
Maturità:	fino a 2026
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi