



2021 Via Cenit Colección Blanco

Tierra del Vino de Zamora DO, Viñas del Cenit

Un seduttore castigliano fruttato valutato 92 punti

Descrizione del vino:

Il Via Cenit Colección Blanco deve la sua complessità ai vitigni bianchi Doña Blanca, Albillo, Godello, Palomino Fino e Verdejo. Le uve provengono da vecchie vigne della Tierra del Vino di Zamora, un terroir ricco di storia nella Spagna occidentale. L'invecchiamento in botte esalta i suoi generosi aromi fruttati con una delicata nota di vaniglia.

Nota di degustazione:

Giallo oro brillante con riflessi verdi. Un naso incantevole di pesca bianca, torta al limone, bergamotto e fiori di sambuco, con una nota di gelatina di mele cotogne, scorza d'arancia e succo di sambuco. Al palato è fruttato, con aromi di frutta a nocciolo gialla e melissa, avvolti da una discreta nota di botte. La mineralità rimane percepibile attraverso l'abbondanza di frutta. Un delizioso accenno di vaniglia si estende fino al finale, sempre in perfetto equilibrio. L'acidità armoniosa abbellisce la consistenza cremosa, assicurando un'ottima scorrevolezza al palato.

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:

Falstaff 92/100, Score 18.5/20

Vinificazione:

3 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

fino a 2026

Varietà d'uva:

89% Doña Blanca, 4% Albillo, 3% Godello, 3% Palomino Fino, 1% Verdejo

Numero di articolo:

1118921

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Via Cenit Colección Blanco

Tierra del Vino de Zamora DO
Viñas del Cenit

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Falstaff 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	89% Doña Blanca, 4% Albillo, 3% Godello, 3% Palomino Fino, 1% Verdejo
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	3 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi