



2022 Sauvignon Blanc

Marlborough, Cloudy Bay Vineyards

Un vino ideale che riflette perfettamente la regione e il vitigno

Descrizione del vino:

Cloudy Bay coltiva alcuni dei migliori vigneti della Nuova Zelanda. I pochi appezzamenti si trovano a Marlborough e Central Otago.

Nota di degustazione:

Giallo oro brillante. Tipico bouquet di uva spina, fieno, erba appena tagliata e scorza di limone. Al palato, aromi golosi di pera verde, pompelmo, frutto della passione e agrumi. Molto fresco, croccante e preciso.

Abbinamenti:

Consigliamo questo vino per piatti a base di pesce come insalata di tonno, pesce affumicato o pasta ai frutti di mare, ma si abbina bene anche a terrine di verdure, tabbouleh o ravioli cinesi.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	NZ
Regione:	Marlborough
Produttore:	Cloudy Bay
Valutazioni:	James Suckling 91/100
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2025
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	0225322

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Marlborough
Cloudy Bay Vineyards

Origine:	NZ
Valutazioni:	James Suckling 91/100
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Maturità:	fino a 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi