



2021 Suadens

Bianco Campania IGP, Nativ

99 punti per gli aromi esuberanti

Descrizione del vino:

I terreni vulcanici delle colline irpine in Campania conferiscono un'interessante mineralità a questo vino bianco estremamente ben strutturato. Il Suadens è un blend di tre grandi vitigni del Sud Italia: Fiano di Avellino, Greco di Tufo e Falanghina. È una vera e propria esplosione di frutta con sottili sentori di botte, che rivela un'altra delle sue molte sfaccettature a ogni nuovo sorso. Un accompagnamento assolutamente divino per i vostri piatti di pesce e antipasti raffinati.

Nota di degustazione:

Giallo brillante con riflessi dorati. Intenso bouquet di frutta esotica, mango e ananas, con una nota di noce moscata e pepe bianco. Attacco morbido e fruttato, setoso e di grande eleganza; gli aromi del naso sono confermati, con un tocco di scorza d'arancia e un accenno di marzapane, persistenza aromatica e discreta mineralità nel finale sapido.

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:

IT

Regione:

Campania

Produttore:

Nativ

Valutazioni:

Luca Maroni 99/100, Score 17.5/20

Vinificazione:

3 Mesi in Barrique

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

Al culmine

Varietà d'uva:

40% Falanghina, 30% Greco di Tufo, 30% Fiano

Numero di articolo:

0909221

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Suadens

Bianco Campania IGP
Nativ

Origine:	IT
Valutazioni:	Luca Maroni 99/100, Score 17.5/20
Varietà d'uva:	40% Falanghina, 30% Greco di Tufo, 30% Fiano
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	3 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi