



2021 Sauvignon Blanc

Marlborough, Clos Henri

Un vitigno della Loira proveniente da Marlborough

Descrizione del vino:

La tenuta fondata in Nuova Zelanda dalla famosa casa della Valle della Loira di Henri Bourgeois merita una standing ovation. Clos Henri è il suo vino di punta ed è uno dei Sauvignon d'élite della Nuova Zelanda. Potente, elegante e pieno di finezza. Consigliamo questo vino per accompagnare piatti di pesce: insalata di tonno, pesce affumicato o pasta ai frutti di mare. È anche prodotto in modo biodinamico.

Nota di degustazione:

Giallo brillante con riflessi verdi. Il bouquet fresco e seducente è caratterizzato da frutto della passione e agrumi, con note di erba appena tagliata, pietra umida ed erbe aromatiche. Al palato è un frutto opulento, con un aroma ricco, morbido e complesso. Deliziosi aromi di agrumi, scorza, frutto della passione e mango, splendidamente esaltati da sottili tocchi di spezie e da un discreto sentore di pietra focaia, con un'acidità deliziosa e perfettamente integrata. Potente, corposo e lungo al palato.

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 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	Nuova Zelanda
Regione:	Marlborough
Produttore:	Clos Henri
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 19/20
Vinificazione:	8 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	0740321

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Marlborough
Clos Henri

Origine:	Nuova Zelanda
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi