



2022 Sauvignon Blanc

VT Mallorca, Bodegues Macià Batle

Gustoso, fresco ed equilibrato

Descrizione del vino:

Le uve di questo Sauvignon Blanc di Maiorca sono esposte al sole per circa 300 giorni all'anno. Il risultato è un vino vivace, con un aroma eccellente, un buon corpo e molto sapore.

Nota di degustazione:

(st) Tipici aromi varietali di agrumi come lime e pompelmo rosa. Al palato è corposo, con intensi sapori di frutta tropicale come ananas e mango croccante. Estremamente armonico e perfettamente equilibrato.

Abbinamenti:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:SpagnaRegione:BaléaresSottoregione:MaggioreProduttore:Macià BatleValutazioni:Score 18/20

Vinificazione: in In vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale Gradazione alcolica: 14.0 %

Varietà d'uva: 100% Sauvignon Blanc

Numero di articolo: 1065222



Inserto per clip portabottiglie Dimensione: A7 74x105

Sauvignon Blanc

VT Mallorca

Bodegues Macià Batle

Origine: Spagna Valutazioni: Score 18/20

Varietà d'uva: 100% Sauvignon Blanc

Tradizionale Viticoltura:

Vinificazione: in In vasche d'acciaio inox

Gradazione 14.0 %

alcolica:

Fresco, tra 8 e 10 gradi Servizio: