



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.

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:	ES
Regione:	Baléares
Sottoregione:	Maggiore
Produttore:	Macià Batle
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	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:	ES
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi