



2021 Studio by Miraval Blanc

Méditerranée IGP

La gioia di vivere della Costa Azzurra

Descrizione del vino:

I vini \"Studio\" sono un omaggio agli artisti che hanno registrato la loro musica nella tenuta. Lo Studio by Miraval Blanc è prodotto con il famoso vitigno Vermentino. In tutto il vigneto, i tradizionali muri a secco sono stati restaurati con grande cura e senza contare le ore. In media, ogni appezzamento è arroccato a un'altitudine di 350 metri.

Nota di degustazione:

Delicato giallo limone chiaro. Monard, fiori bianchi e lime nel naso fresco e fruttato di sottile mineralità. Attacco succoso e fruttato, piacevole equilibrio tra frutta gialla, freschezza tonificante e ricchezza, fiori di tiglio, pesca bianca e mela cotogna.

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: | Francia |
| Regione: | Provenza |
| Produttore: | Miraval |
| Valutazioni: | Score 17.5/20 |
| Vinificazione: | in In vasche d'acciaio inox |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 12.5 % |
| Maturità: | fino a 2026 |
| Varietà d'uva: | 100% Rolle (Vermentino) |
| Numero di articolo: | 1168221 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Studio by Miraval Blanc

Méditerranée IGP

| | |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Origine: | Francia |
| Valutazioni: | Score 17.5/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Rolle (Vermentino) |
| Maturità: | fino a 2026 |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | in In vasche d'acciaio inox |
| Gradazione alcolica: | 12.5 % |
| Servizio: | Fresco, tra 8 e 10 gradi |