



2023 Suadens

Bianco Campania IGP, Nativ

"Uno dei migliori vini bianchi mai prodotti" - Luca Maroni

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:

(st) Colore giallo chiaro, con accenti verdognoli. Bouquet leggermente esotico che combina note di mango e ananas, pesca bianca e un accenno di tè verde, infine fragranti fiori d'acacia. Attacco delicato, seguito da un aroma molto coinvolgente, intensamente fruttato, ora anche di frutta candita e qualche accento minerale, molto espressivo e concentrato; finale lungo, aromaticamente persistente, leggermente salato.

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:

Italia

Regione:

Campania

Produttore:

Nativ

Valutazioni:

Luca Maroni 99/100, Score 18/20

Vinificazione:

3 Mesi in Barrique

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

fino a 2026

Varietà d'uva:

30% Greco di Tufo, 30% Falanghina, 25% Fiano, 10% Moscato, 5% Malvasia

Numero di articolo:

0909223

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Suadens

Bianco Campania IGP
Nativ

Origine:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 99/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	30% Greco di Tufo, 30% Falanghina, 25% Fiano, 10% Moscato, 5% Malvasia
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	3 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi