



2023 Sauvignon Blanc Aylin

Leyda Valle de San Antonio, Viña Polkura, Viña Polkura

Dalla culla cilena del Sauvignon Blanc

Descrizione del vino:

Nella Valle di Leyda, nella regione più fresca del Cile centrale, Sven Bruchfeld pressa un vivace Sauvignon Blanc che colpisce per il suo forte carattere minerale e il suo tipico terroir. Il nome Aylin significa "chiarezza e trasparenza" nella lingua delle popolazioni indigene Mapuche, che è esattamente ciò che lo specialista di vini rossi cerca di ottenere, dimostrando la sua virtuosità anche con i vini bianchi.

Nota di degustazione:

(st) Giallo oro pallido con riflessi verdognoli. Espressivo al naso, con un aroma tipico della varietà Sauvignon Blanc. Scorza di lime fresco, pesca bianca e pepe verde. Sono presenti anche sfumature di frutta esotica, come guava e litchi. Al palato, agrumi maturi come pomelo e bergamotto, oltre a una nota floreale di fiori di sambuco bianco e salice primaverile. Un sottile profumo di erba appena tagliata lascia il posto a un'intensa dolcezza fruttata, che a sua volta rivela sapori di frutta tropicale. Un ottimo esempio di Sauvignon Blanc della costa pacifica del Cile, irresistibile fino al finale fruttato e aromatico.

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:

Cile

Regione:

Valle di San Antonio

Produttore:

Polkura

Valutazioni:

James Suckling 90/100, Score 18/20

Vinificazione:

in In vasche d'acciaio inox

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

fino a 2026

Varietà d'uva:

100% Sauvignon Blanc

Numero di articolo:

1309323

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sauvignon Blanc Aylin

Leyda Valle de San Antonio
Viña Polkura
Viña Polkura

Origine:	Cile
Valutazioni:	James Suckling 90/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi