



2022 Semillón El Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancona

El Enemigo - sorprendente e diverso

Nota di degustazione:

Giallo oro brillante. Al naso, la gamma di aromi è densa: uva spina, citronella, ma anche frutti di bosco e una nota di anice, e pane bianco leggermente tostato. Al palato è molto elegante e vellutato, con note di melissa e camomilla, oltre ad alcuni aromi tostati; struttura fine, con un finale leggermente minerale. Opulento e fresco.

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: Argentina

Regione: Mendoza

Produttore: Puerto Ancona - El Enemigo Wines

Valutazioni: James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Descorchados 93/100

Vinificazione: 15 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0 %

Maturità: da subito fino al 2029

Varietà d'uva: 100% Semillon

Numero di articolo: 1027322

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Semillón El Enemigo

Mendoza

Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Puerto Ancona

Origine:	Argentina
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Descorchados 93/100
Varietà d'uva:	100% Sémillon
Maturità:	da subito fino al 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi