



2024 Sauvignon Blanc Aylin

Leyda Valle de San Antonio, Viña Polkura

Nota di degustazione:

Giallo oro pallido con riflessi verdognoli. Naso espressivo tipico del Sauvignon Blanc, con note di scorza di lime, pesca bianca e grani di pepe verde, oltre a sfumature fruttate esotiche di guava e litchi. Al palato, agrumi maturi, pomelo e bergamotto, con note di fiori di sambuco e prato primaverile. Un discreto profumo di erba appena tagliata lascia il posto a un'intensa dolcezza di frutta tropicale. Un esempio da manuale 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:	Score 18/20, Parker 89/100
Vinificazione:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	1309324

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sauvignon Blanc Aylin

Leyda Valle de San Antonio
Viña Polkura

Origine:	Cile
Valutazioni:	Score 18/20, Parker 89/100
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi