



2018 La Solana Alta Blanco

Priorat DOQ, Bodegas Mas Alta

Il segreto del Priorat

Descrizione del vino:

Il bianco insider di Mas Alta, coltivato nel vigneto singolo di 2 ettari \"La Solana Alta\".

Nota di degustazione:

(st) Al naso frutta bianca, erba secca, mela cotogna e nocciola tostata. Anche polline di fiori, un po' di pompelmo e un accenno di cera d'api. Potente e rotondo, ha una consistenza morbida e un'acidità moderata. Mineralità gessosa e un accenno di pietra focaia, il tutto ottimamente integrato nella consistenza cremosa che si presenta al palato. Un vino bianco con profondità aromatica, volume ed enorme lunghezza nel finale.

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:	Spagna
Regione:	Priorat
Produttore:	Mas Alta
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	100% Grenache Blanc
Numero di articolo:	0972418

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Solana Alta Blanco

Priorat DOQ

Bodegas Mas Alta

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Grenache Blanc
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi