



2020 Sauvignon Blanc

Paso Robles, Daou Vineyards

Il Sauvignon Blanc di Daou è divino con il pesce

Descrizione del vino:

Ancora riservata, ma in piena espansione, la regione vinicola di Paso Robles si trova a metà strada tra San Francisco e Los Angeles. Beneficia di un microclima unico che dà origine a Sauvignon Blanc di altissima qualità: giornate calde e notti fredde che preservano l'acidità naturale delle uve e gli aromi molto vivaci.

Nota di degustazione:

Giallo chiaro con riflessi verde lime. Profumo di uva spina matura, litchi e tè verde freddo. Palato succoso e vivace, estratto pepato e corpo medio. Finale concentrato con delicati aromi di carambola, citronella e dragoncello.

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:	Stati Uniti
Regione:	Californie
Sottoregione:	Costa centrale
Produttore:	Daou Vineyards
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	7 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2025
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	1185320

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Paso Robles
Daou Vineyards

Origine:	Stati Uniti
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Maturità:	fino a 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	7 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi